

САМЫЙ ПОЛНЫЙ

801-16
644

ВЕГЕТАРИАНСКИЙ СТОЛЪ.

НОВѢЙШАЯ ПОВАРЕННАЯ КНИГА.

Руководство къ приготовленію изъ растительныхъ и молочныхъ веществъ кушаній, кондитерскихъ продуктовъ, печеній, хлѣбовъ, напитковъ и пр. и пр.

ВЪ IX ОТДѢЛАХЪ.

Составилъ П. Ф. Симоненко.



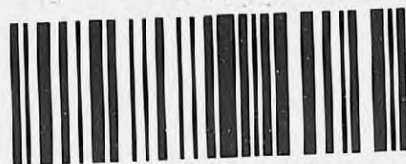
Съ предисловіемъ о вегетарианствѣ и его значеніи и со включеніемъ описанія питательныхъ веществъ съ химической, фізіологической и фармакологической точки зрѣнія. Съ научными изслѣдованіями профессора О. О. Эрнсмана, докторовъ: Кіяницына, Егорова, Елецкаго, Панина и иностранныхъ ученыхъ Voit, Commerer, Rubner, Feuge и друг.

МОСКВА.

Изданіе Г. Т. Бриллиантова.

1895.

Доволено цензурою. Москва, 1 июня, 1894 года.



2011119042

ВЕГЕТАРИАНСКІЙ СТОЛЪ.

Предисловіе.

Въ послѣднее время среди людей, принадлежащихъ, какъ извѣстно, къ царству животныхъ млекопитающихъ и даже принадлежащихъ къ разряду животныхъ всеядныхъ, явились учителя, проповѣдующіе людямъ употреблять въ пищу исключительно растительныя вещества. Такого рода питаніе они называютъ *наиболѣе человѣчнымъ и естественнымъ питаніемъ*. Въ видѣ исключенія допускаются, впрочемъ, молочные продукты (молоко, масло, творогъ, сметана, сыръ и т. п.) и яйца птицъ.

Послѣдователи этого ученія или толка называютъ себя *вегетаріанцами*. Основнымъ своимъ принципомъ они ставятъ *беззубое* питаніе. Доводы-же свои относительно преимущества растительной пищи передъ мясной они основываютъ во 1) на томъ, что человѣкъ принадлежитъ къ разряду не *всеядныхъ* или *плотоядныхъ*, но *плодоядныхъ*, утверждая, что устройство внутренностей и зубовъ человѣка указываетъ на его среднее положеніе между животными травоядными и питающимися исключительно мясомъ *) и во 2) на томъ,

*) Человѣкъ, между прочимъ, говорятъ вегетаріанцы, какъ по устройству организма вообще, такъ и по устройству зубовъ въ частности имѣетъ наибольшее сходство съ обезьяной, которая исключительно питается плодами, орѣхами, зернами и овощами, почему эту пищу они считаютъ самой естественной и для перваго.

что животные травоядные представляют болѣе сильные экземпляры, чѣмъ плотоядные (напр. слонъ, носорогъ и т. п.).

Основной принципъ вегетаріанства—это согласіе его съ природой человѣка, необходимое для установленія гармоніи въ духовномъ мірѣ человѣка, а также и въ гармоніи между нимъ и внѣшнимъ міромъ.

Доводы свои вегетаріанцы подтверждаютъ ссылками на слова такихъ авторитетовъ, какъ Линней, Кювье, Монбодо, Гассенди, Юмъ и мног. др. и доказываютъ при этомъ, что растительная пища содержитъ въ себѣ всѣ необходимые элементы нормальнаго питанія человѣка.

Не говоря ни за, ни противъ этихъ доводовъ, составитель предлагаемой книги поставилъ себѣ задачей ознакомить читателей съ подробнымъ химическимъ, фізіологическимъ и фармакологическимъ анализомъ *всѣхъ* пищевыхъ веществъ, предоставляя усмотрѣнію каждаго избирать для питанія тотъ или другой родъ пищи. Извѣстно, что каждое дѣйствіе органовъ тѣла сопровождается разрушеніемъ органическаго вещества, доставляемаго кровью, составныя части которой, въ свою очередь, получаютъ изъ переработанной пищи и, отчасти, сопровождаются разрушеніемъ живыхъ частицъ тѣла, образующихся также изъ крови. Поэтому знаніе состава различныхъ пищевыхъ веществъ не только интересно, но прямо необходимо человѣку, желающему поддержать равновѣсіе въ организмѣ, т. е., по просту говоря, желающему быть здоровымъ.

Живой организмъ, постепенно истребляя запасъ питательныхъ веществъ на производимую имъ работу, необходимо нуждается въ пополненіи ихъ извнѣ. Этимъ обуславливается потребность человѣка въ питаніи. Всякое вещество, служащее для питанія организма, носитъ названіе *пищи*.

Продукты, вырабатываемые организмомъ изъ поглощаемой пищи, служатъ для обновленія состава крови и тканей, разрушающихся вслѣдствіе производимой организмомъ ра-

боты. При отсутствіи питанія или недостаточномъ, плохомъ питаніи организмъ истощается и мало-по-малу разрушается; отсюда ясно, какъ важенъ вопросъ о питаніи.

Для питанія организма необходимо введеніе въ него въ достаточномъ количествѣ истребляемыхъ имъ веществъ. Вещества эти должны служить для пополненія тѣхъ элементовъ, изъ которыхъ слагаются кровь и ткани организма. Отсюда слѣдуетъ, что пища должна содержать въ себѣ именно тѣ вещества, въ которыхъ нуждается организмъ. Этимъ самымъ, главнымъ образомъ, обуславливается выборъ пищи.

Животный организмъ состоитъ, главнымъ образомъ, изъ *азота*, азотистыхъ веществъ, *носящихъ названіе бѣлковыхъ* (кровообразователи). Отсюда слѣдуетъ, что всякій животный организмъ *нуждается, главнымъ образомъ, въ пищѣ, содержащей азотъ*. Такую пищу представляютъ собой всѣ животныя ткани, бѣлокъ яйца, козеинъ молока и т. п. Растенія также содержатъ въ себѣ бѣлковыя, азотистыя соединенія, но въ меньшей степени (клеяковыхъ сѣмянъ, легуминъ стручковыхъ плодовъ и т. п.). Такимъ образомъ, вещества, содержащія бѣлковыя, азотистыя соединенія, составляютъ *необходимѣйшую* пищу человѣка.

Далѣе, необходимыя для организма и безазотистыя вещества, *углеродистыя т.-е. жиροобразователи*.

Плотоядные животныя вводятъ жиръ въ свой организмъ уже въ готовомъ видѣ, но жиръ можетъ также вырабатываться организмомъ изъ крахмала, декстрина и сахара. Подобныя вещества носятъ названіе *жирообразователей*.

Вотъ главныя составныя начала пищи, необходимой для питанія каждаго здороваго организма человѣка, хотя для питанія этого организма нужны еще многія вещества, но сравнительно въ незначительномъ количествѣ. Эти вещества по большей части находятся почти во всякой пищѣ.

Итакъ пища человѣка должна состоять, *прежде всего, изъ азотистыхъ, бѣлковыхъ веществъ, затѣмъ, въ гораздо меньшемъ количествѣ,—изъ углеродныхъ т.-е. жиροобразователей*.

Сообразно съ присутствіемъ указанныхъ выше веществъ, мы можемъ опредѣлить степень питательности пищи, а потому, чтобы не впадать въ безконечные споры о преимуществѣ пищи животной и растительной т.-е. *пищи вегетарианской*, мы должны прежде всего основательно ознакомиться съ химическими элементами употребляемой нами пищи, т.-е. знать ихъ составныя части, а разъ зная эти составы, всякій благоразумный человѣкъ спорить не имѣетъ никакого основанія, ибо было бы смѣшно утверждать, что дважды два не четыре. Для этой цѣли мы составили подробныя таблицы главныхъ веществъ, входящихъ въ составъ нашей пищи, которыя приведемъ ниже.

Неорганическія составныя части нашего тѣла, какъ-то: желѣзо, фосфоръ и пр., также должны доставляться въ нашъ организмъ посредствомъ пищи, такъ какъ они не менѣе важны для поддержанія жизни нашего организма. Дѣйствительно, въ нашихъ костяхъ содержится значительное количество минеральныхъ веществъ, именно фосфорнокислаго кальція, — въ крови — желѣзо и много щелочныхъ солей; всѣ отдѣленія нашего организма: моча, желчь и т. п. заключаютъ въ себѣ опредѣленное количество минеральныхъ солей, что получается нашимъ организмомъ посредствомъ употребленія воды, которая обыкновенно содержитъ въ себѣ вышесказанныя минеральныя соли. Точно также необходимо употребленіе поваренной соли, такъ какъ она въ значительномъ количествѣ должна содержаться въ крови и въ хрящахъ. При томъ поваренная соль обыкновенно содержится также и въ желудочномъ сокѣ, для ускоренія правильнаго пищеваренія.

Изъ всего вышесказаннаго ясно можно понять, что *пища дѣйствительно питательная для нашего организма* должна удовлетворять тремъ главнымъ условіямъ: во-первыхъ, она должна содержать въ себѣ, какъ мы сказали выше, кровообразователи (бѣлковыя, азотистыя вещества) для пополненія азотистыхъ составныхъ частей нашего тѣла, — во-вторыхъ жирообразователи, т.-е. углеводистыя соединенія,

или вещества, превращающіяся въ жиръ, — для пополненія безазотистыхъ частей и наконецъ въ третьихъ, — должна имѣть надлежащее количество тѣхъ неорганическихъ соединеній, которыя встрѣчаются въ нашемъ организмѣ, именно воды и различныхъ солей. Продолжительное несоблюденіе одного изъ этихъ условій неизбѣжно убиваетъ организмъ потерей: выполняя свои отправленія, онъ самъ себя разрушаетъ.

Выше мы сказали, что ознакомленіе съ химическимъ составомъ пищи, входящей въ нашъ организмъ для его пополненія, необходимо; но также необходимо и примѣненіе этой пищи къ данному организму, для чего *разнообразіе пищи составляетъ главное условіе должнаго питанія*, такъ какъ это разнообразіе пищевыхъ веществъ, должно главнымъ образомъ соответствовать потребностямъ человѣческаго организма. Много извѣстно примѣровъ, гдѣ трудно больные, безъ всякой медицинской помощи, радикально излѣчивались при помощи лишь одного рациональнаго питанія и наоборотъ. А потому мало знать составъ пищи, необходимой для пополненія суточныхъ потерь здороваго человѣка, а въ нѣкоторыхъ случаяхъ (дѣти, выздоравливающіе) и для увеличенія массы тканей его организма, который колеблется въ широкихъ предѣлахъ въ зависимости отъ многихъ условій; надо знать и изучить эти условія, чтобы пользоваться данною пищей. Условія эти: возрастъ, строеніе организма (крѣпкаго, средняго, слабаго), пола, профессіи, привычекъ, климата, временъ года и пр. Со всѣми этими разнообразными условіями необходимо считаться, какъ при установленіи, такъ и при оцѣнкѣ пищевого довольствія каждаго человѣка въ отдѣльности. Во многихъ случаяхъ, напр. въ пріютахъ, богадѣльняхъ, тюрьмахъ и пр. приходится, однако, имѣть дѣло съ оцѣнкою или установленіемъ продовольствія для цѣлыхъ группъ людей (дѣтей, стариковъ, рабочихъ, арестантовъ и т. д.), живущихъ до извѣстной степени при одинаковыхъ условіяхъ. При этомъ дѣло идетъ обыкновенно о пищевомъ режимѣ, который, не отличаясь изли-

шествомъ, увеличивающимъ безъ всякой существенной пользы его стоимость, могъ бы, однако, вполне удовлетворять всѣ потребности данной категоріи людей. Примѣняясь къ извѣстнымъ общимъ условіямъ Voit, Commerger, Forster, Uffelman, Rubner, Flügge, Эрисманъ, Доброславинъ и друг. постарались установить, на основаніи разнообразныхъ изслѣдованій, извѣстныя среднія нормы, которыя могли бы служить исходной точкой при оцѣнкѣ или для проектированія суточного питанія для различныхъ категорій людей. Норма эта изображается нами въ таблицѣ I, по поводу которой необходимо сдѣлать слѣдующія замѣчанія. Вещества, какъ мы выше сказали, входяція въ составъ нашей пищи, подраздѣляются на азотистыя (главнымъ образомъ бѣлки и клей дающія), на углеводы (крахмалъ, сахаръ и проч. жиръ дающія) и неорганическія соли, получаемыя главнымъ образомъ изъ воды. Вода имѣется обыкновенно всегда въ достаточномъ количествѣ для человеческого организма. Въ виду этого нѣтъ особенной надобности изслѣдовать и вообще заботиться о томъ, достаточно-ли въ данной пищѣ воды. Скорѣе и при томъ нерѣдко можетъ быть еще рѣчь о томъ, надлежащихъ ли эта вода качества? Точно также при обычныхъ условіяхъ нечего хлопотать о томъ, достаточно ли въ изслѣдуемой пищѣ неорганическихъ т. е. минеральныхъ веществъ—солей, такъ какъ многочисленными анализами доказано, что если пища удовлетворительна во всѣхъ прочихъ отношеніяхъ, то въ ней достаточно неорганическихъ веществъ, за исключеніемъ конечно поваренной соли, которая поэтому и служитъ въ пищѣ какъ приправа. Въ виду этого и главнымъ образомъ, при оцѣнкѣ пищи необходимо обратить вниманіе лишь на то, достаточно-ли въ ней бѣлковыхъ и углеводныхъ соединений и жировъ. Въ таблицѣ I нами указано, какое количество этихъ веществъ должно содержаться, среднимъ числомъ, въ пищѣ лицъ извѣстныхъ возрастовъ, пола, а отчасти и профессіи или образа жизни, чтобы удовлетворить всѣ суточные потребности довольствующихся.

ТАБЛИЦА I.

Нормы суточного пищевого довольствія.

Названіе продовольствующихся субъектовъ.	Бѣлки.	Жиръ.	Углевод.
Дѣти отъ 2 до 3 лѣтъ	45,0	36,0	120,0
" " 5 " 6 "	60,0	45,0	180,0
" " 10 " 11 "	70,0	46,0	250,0
Юноши " 15 " 18 "	100,0	50,0	400,0
Мужчина, умѣренно работающій	120,0	56,0	500,0
" сильно работающій	145,0	100,0	500,0
Инвалиды и неработающій арестанты	90,0	40,0	350,0
Женщина, умѣренно работающая	96,0	44,0	400,0
Кормилица	150,0	100,0	400,0
Старухи въ богадѣльняхъ	80,0	35,0	300,0*)

Мы считаемъ необходимымъ замѣтить, что интересующій насъ теперь вопросъ не вполне еще рѣшенъ за недостаткомъ необходимыхъ данныхъ. До сихъ поръ продолжаются еще споры о томъ, въ какихъ количествахъ бѣлковъ, жировъ и углеводовъ нуждается человекъ для удовлетворенія своихъ дѣйствительныхъ, неустраняемыхъ потребностей при тѣхъ или иныхъ условіяхъ.

До послѣдняго времени руководствовались въ этомъ отношеніи данными, выработанными главнымъ образомъ извѣстной школой Voit'a. Данные эти, на сколько они касаются пищевого довольствія взрослого человека, подверглись, однако, въ новѣйшее время новой экспериментальной проверкѣ, которая до нѣкоторой степени поколебала ихъ,

*) Примѣчаніе. Цифровыя количества обозначены на граммы. 1 граммъ приблизительно равняется 1/4 золотника.

въ особенности въ той части, которая касается главнымъ образомъ суточной потребности человѣка въ бѣлкахъ. Для рабочаго достаточно крѣпкаго сложенія (вѣсомъ въ 70—75 киллограммъ) при умѣренной (безъ переутомленія) 9—10 часовой работѣ въ сутки Voit требуетъ смѣшанной пищи, содержащей 118 граммъ бѣлковъ, 56 граммъ жировъ и 500 граммъ углеводовъ. Въ такой смѣшанной пищѣ около $\frac{1}{3}$ бѣлковъ (35—40 граммъ) должно быть животнаго происхожденія (мясо, молоко, творогъ, сыръ, яйца); остальные $\frac{2}{3}$ могутъ быть растительнаго происхожденія. Суточная порція хлѣба должна превышать 750 граммъ (=170 грам. ржаной муки) съ 62 грам. (т. е. около 50%) бѣлковъ и 330 граммъ (т. е. около 68%) углеводовъ. Недостающее количество послѣднихъ получается изъ другихъ растительныхъ продуктовъ (картофеля, капусты и пр.). Исслѣдованія нѣкоторыхъ авторовъ показали, что означенное количество бѣлковъ привышаетъ, по видимому, дѣйствительную потребность такого рабочаго. Въ этомъ отношеніи необходимо прежде всего отмѣтить исслѣдованія о питаніи японцевъ. Воспитанники военной академіи въ Тоокіо получаютъ въ сутки лишь 83,07 грам. бѣлковъ и 13,67 граммъ жировъ при 622 гр. углеводовъ. Пища трехъ японцевъ, надъ которыми были сдѣланы самыя точныя экспериментированія, содержала среднимъ числомъ 89,7 граммъ бѣлковъ, 12,3 граммъ жировъ и 551 граммъ углеводовъ въ сутки. Kumagawa изслѣдовалъ у самого себя обменъ веществъ при чисто японской пищѣ. При этомъ онъ въ теченіи тринадцати дней принималъ ежедневно среднимъ числомъ 90,315 граммъ бѣлковъ, 5,548 граммъ жировъ и 472 граммъ углеводовъ. Не смотря на это, вѣсъ его тѣла увеличился на 0,45 киллограммъ. Къ сказанному необходимо еще прибавить, что японцы въ свою пищу очень мало употребляютъ мяса и рыбы. Такъ во всей Японіи въ 1882 году было убито всего только 36,288 быковъ.

Противъ этихъ данныхъ, приводимъ однако то, что японцы отличаются слишкомъ малымъ вѣсомъ, по сравненію

съ европейцами, и уже въ силу этого требуютъ меньше пищевыхъ веществъ для покрытія своихъ суточныхъ потерь, какъ это видно, напр., изъ слѣдующихъ данныхъ Rubner'a, вычисленныхъ на основаніи приведеннаго выше требованія Voit'a:

Вѣсъ тѣла.			Бѣлковъ	Жировъ	Угледовъ.
При 50 киллограммахъ	Требуется въ сутки.		74	44	409
» 60			106	50	461
» 70			118	56	500
» 80			128	61	556

Но противъ этого возраженія говорятъ данныя другихъ авторовъ. Такъ *Hoch* нашелъ въ суточномъ довольствіи каменщика вѣсомъ въ 86 киллогр. только 93,30 грам. бѣлковъ, а въ пищѣ башмачника—98 граммъ бѣлковъ, при 64 грам. жировъ и 460 грам. углеводовъ. Nakahome изслѣдовалъ обменъ веществъ у 12 саксонскихъ рабочихъ и у самого себя. Вѣсъ опытныхъ объектовъ колебался между 54,6 и 77,8 киллограммъ. Съ мочей они выделяли въ сутки 47,87—93,31, а среднимъ числомъ 67,47 граммъ бѣлковъ (бѣлки во всѣхъ случаяхъ для удобства вычислялись по азоту), а съ каломъ 7,83—33,62, а среднимъ числомъ 17,38 граммъ бѣлковъ въ сутки. Подобныя же данныя получились и у многихъ другихъ экспериментаторовъ.

Съ другой стороны нельзя, однако, упустить изъ виду, что нормы Voit'a основаны на гораздо болѣе многочисленныхъ и разнообразныхъ исслѣдованіяхъ. Между прочимъ небезынтересно отмѣтить, что онѣ подтверждены исслѣдованіями, произведенными въ Россіи. Такъ-напримѣръ, пища московскихъ рабочихъ и крестьянъ (мужчинъ) содержитъ по *Эрисману* и *Зорину*.

Рабочіе въ артеляхъ.	Бѣлковъ.	Жи- ровъ.	Угле- водовъ.
При исключительно или преимуще- ственно скоромной пищѣ . . .	132,57	79,32	557,77
„ преимуществен. постной пищѣ.	131,09	87,35	606,73
„ исключительно „ „	115,16	67,38	598,75
Среднее	131,83	79,69	583,83

Крестьяне въ семьяхъ.

Зажиточные	145,8	43,6	579,2
Средняго достатка	127,0	33,4	594,3
Бѣдные	125,2	29,6	588,6.

Въ пищѣ этихъ рабочихъ и крестьянъ содержится между прочимъ еще больше бѣлковъ, чѣмъ это требуется Voit'омъ. Обстоятельство это можетъ быть объяснено слишкомъ большимъ содержаніемъ плохо усвояющихся растительныхъ веществъ въ этой пищѣ.

Въ виду этихъ соображеній разсматриваемая теперъ норма Voit'a все еще заслуживаетъ, по нашему мнѣнію, наибольшаго довѣрія.

Что касается остальныхъ нормъ пищевого довольствія, то онѣ еще менѣе твердо обоснованы, чѣмъ разсмотрѣнная въ подробностяхъ норма Voit'a.

Для окончательнаго разрѣшенія споровъ, возбужденныхъ нормами, приведенными въ таблицѣ I, потребуется еще не мало изслѣдованій. Если въ виду этого и нельзя смотрѣть на предложенныя до сихъ поръ нормы, какъ на нѣчто окончательно установленное, то не слѣдуетъ все-таки упускать изъ виду, что онѣ довольно близки къ истинѣ. Слѣдовало бы поэтому соображаться съ ними во всѣхъ подходящихъ случаяхъ какъ для оцѣнки, такъ и при проектированіи продовольствія для различныхъ категорій людей. Само собою разумѣется, что примѣненіе этихъ нормъ представляется умѣстнымъ въ тѣхъ случаяхъ, когда рѣчь идетъ о *суточномъ*

довольствіи соответственныхъ лицъ. Но въ нѣкоторыхъ случаяхъ (напр. въ ясляхъ, пріютахъ для дневнаго пребыванія дѣтей, народныхъ школахъ—завтракъ и т. п.) дѣло идетъ лишь о покрытіи болѣе или менѣе неопредѣленной части суточныхъ потерь организма и на этотъ счетъ общепринятыхъ нормъ еще не существуетъ. Относительно же ежедневныхъ обѣдовъ, какъ домашнихъ, такъ и народныхъ столовыхъ желательнo бы было, какъ говоритъ профессоръ Эрисманъ, чтобы въ нихъ содержалось 60 граммъ бѣлковъ, 41 граммъ жировъ и 230 граммъ углеводовъ.

При изслѣдованіи пищевого довольствія ихъ, можно пользоваться между прочимъ слѣдующими простѣйшими способами, предложенными для этого Voit'омъ.

I) Опредѣляютъ вѣсъ пищевыхъ средствъ, употребляемыхъ въ теченіе извѣстнаго времени (дня, недѣли, мѣсяца и т. п.) на приготовленіе пищи для извѣстнаго и неизмѣняющагося въ продолженіи опыта числа людей и вычисляютъ затѣмъ среднее суточное количество продуктовъ и содержащихся въ нихъ пищевыхъ веществъ, приходящееся на каждаго изъ довольствующихся.

II) Опредѣляютъ въ теченіи нѣсколькихъ дней вѣсъ пищевыхъ средствъ и число приготовленныхъ изъ нихъ порцій. По этимъ даннымъ вычисляютъ среднее содержаніе продуктовъ и пищевыхъ веществъ въ одной порціи и въ съѣденной части ея.

При обоихъ способахъ необходимо опредѣлить вѣсъ продуктовъ, которіе кладутся въ котель, слѣдовательно, за вычетомъ отбросовъ. Что-же касается составовъ этихъ продуктовъ, содержанія въ нихъ пищевыхъ веществъ, то оно можетъ быть приблизительно опредѣлено, по даннымъ о среднемъ составѣ стѣстныхъ припасовъ, выведеннымъ изъ многочисленныхъ анализовъ послѣднихъ. Подобныя данныя о составѣ важнѣйшихъ пищевыхъ средствъ приведены нами въ II и III таблицахъ. При составленіи этихъ таблицъ мы пользовались главнымъ образомъ данными собранными въ послѣднемъ изданіи извѣстнаго сочененія, König'a: *Chemie*

der menschlichen Nahrungs—und Genussmittel. T. I. 3-е изд. 1889 года. А такъ же руководствовались изслѣдованіями, сдѣланными русскими авторами: Ксѣнинымъ, Егоровымъ, Поповымъ, Смирновымъ, Пинеромъ, Войтасевичемъ, Гаврилко, Су- даковымъ, Нехимесомъ и нѣк. др.

ТАБЛИЦА II.

Средній процентный составъ съѣстныхъ припасовъ царства животнаго; всё на граммы.

Названіе пищевыхъ средствъ.	Азо- тист.	Угле- воды.	Жиръ.	Соли.	Вода.
Говядина жирная .	17	—	20	1	53
„ средняя .	21,5	—	5,5	1	72
„ тощая .	21	—	1,5	1	76,5
Телятина жирная .	19	—	7,5	1	72,5
„ тощая .	20	—	1	1	78
Баранина жирная .	16,5	—	29	1	53,5
„ средняя .	17	—	6	1	76
Свинина жирная .	14,5	—	37,5	1	47
„ тощая .	20	—	7	1	72
Курица тощая .	20	—	1,5	1,5	77
„ жирная .	18,5	—	9,5	1	71
Индюкъ .	24,5	—	8,5	1	66
Утка дикая .	22,5	—	3	1	73,5
Гусь .	16	—	45,5	0,5	38
Сердце .	18	—	8,0	1	73
Легкое .	15,5	—	2,5	2	80
Печенка .	20	—	4,5	1	74,5
Селезенка .	20	—	2,5	1,5	76
Почки .	18,5	—	4	1	76,5
Мозги .	11,5	—	10	1	77,5
Кровь .	18	—	—	1	81
Солонина .	21,5	—	5	18,5	55
Соленая свинина .	18	—	10,5	17,5	54

Названіе пищевыхъ средствъ.	Азо- тист.	Угле- воды.	Жиръ.	Соли.	Вода.
Окорокъ	24,5	—	36,5	10,5	28,5
Сало говяжье	0,5	—	98,5	—	1
„ свиное	0,5	—	99	—	0,5
„ соленое	10	—	76	5	9
Лососина свѣжая . .	21,5	—	12,5	1	65
Шука	18,5	—	0,5	1	80
Карпій	22	—	1	1,5	75,5
Камбола	18,5	—	5	1	75,5
Вобла	17	—	6	1,5	75,5
Корюшка	16	—	4	3	79
Треска	17	—	0,5	13,5	66
„ сухая	76	—	1,5	4,5	18
„ соленая	20	—	0,5	13,5	66
Снятки соленные . .	30	—	8	19	43
Тарань сухая	37	—	15	11	37
Судакъ солено-вялен.	70	—	2	7,5	20,5
Сельдь соленая . . .	19	—	17	16,5	47,5
Раки	16	—	0,5	1,5	82
Яйцо куриное	12,5	—	12	1	74,5
Молоко женское . . .	2,5	6	4	0,5	87
„ коровье снятое . .	3,4	4,8	0,5	0,8	90,5
„ „ цѣльное	3,5	4,9	3,7	0,7	87,2
Сливки	4	4,5	22,5	0,5	68,5
Масло коровье	0,7	—	84,5	1,5	13,3
Сметана	4,3	2,5	35,5	0,7	57
Простокваша	3,5	3,5	2,7	0,3	89,5
Сыворотка	2	5	0,3	0,7	92
Пахталъе	4	4	1	0,7	90,3
Творогъ	15	25	0,5	1	81
Сыры: жирные	25,5	1,5	30	5	38
„ тощие	34	3,5	11,5	5	46

ТАБЛИЦА III.

Средній процентный составъ съѣстныхъ припасовъ царства растительнаго. Въсѣ на граммы.

Названіе пищевыхъ средствъ.	Азо- тисг.	Угле- вод.	Жиры.	Соли.	Воды.	Кѣт- чат.
Мука пшеничн. и манная	10	74,5	1	0,5	13,5	0,5
» » простая	12	71,5	1,5	1	13	1
» ржаная	13	66	2	2	13,5	3,5
» пеклеванная	11	70	2	1	14	2
Крупа гречневая	11	70	—	2,5	14,5	2
» или мука овсяная	11,7	64,0	7,5	1,5	8,7	7,6
» » » ячная	11,5	71,5	1,5	0,5	14,5	0,5
Пшено	10,5	68	4	3	12	2,5
Рисъ	7	78	1	1	12,5	0,5
Кукуруза	9,5	68,5	4,5	1,5	13,5	2,5
Хлѣбъ пшеничн. лучший	10,5	52,4	0,3	1,5	35	0,3
» » простой	12,5	45,6	0,5	1,5	39	0,9
» ржаной	8	45,75	0,5	1,5	43	1,25
Вермишель и макароны	9	76,5	0,5	1	13	—
Горохъ простой	23	53	2	2,5	14	5,5
» сахарн. зеленый	6	12	0,5	1	78,5	2
Бобы простые	25	48,5	2	3	13,5	8
» большіе зеленые	5,5	7,5	0,5	0,5	84	2
Капуста свѣжая	2	4	0,2	0,5	92,5	0,8
» кислая	1,5	4,5	0,5	0,5	91,5	0,5
Свекла	1,5	9	—	1	87,5	1
Картофель	2	20	0,2	1	76	0,8
Морковь	3	9	—	1	86	1
Рѣпа	1	9	—	1	87	2
Брюква	1,5	10,5	—	1,5	85	1,5
Чечевица	33	48	5	3	5	6
Саго	3,4	84	3	0,6	6,6	2,4

Названіе пищевыхъ средствъ.	Азо- тисг.	Угле- вод.	Жиры.	Соли.	Воды.	Кѣт- чат.
Тыква	1	6,5	—	1	90,5	1
Рѣдька	2	8,5	—	1	87	1,5
Огурцы	1	2,5	—	1,5	95	1
Дыня	1	6,5	0,5	1,5	90,5	1
Грибы свѣжіе пластинч.	3	6	0,3	1	87,5	1
» » губчатые	1,5	5,5	0,3	1,5	91,2	1
» сушеные	20,5	44,5	2,5	7	18	7,5

Изъ вышеприведенныхъ таблицъ о составѣ питательныхъ веществъ мы безъ всякаго спора, сознательно, можемъ сдѣлать выводъ какое вещество, для даннаго организма, можетъ съ пользой быть употреблено въ пищу, а слѣдовательно, если по закону вегетаріанскаго толка, воспрещается употреблять пищу животнаго царства, замѣняя его растительно, то стоитъ только подобрать питательныя вещества таблицы III такъ, чтобы они по своимъ питательнымъ началамъ вполнѣ согласовались съ таблицей II т.-е. съ животными питательными началами. Такимъ образомъ весьма легко и безошибочно мы имѣемъ возможность выбирать блюдо для ежедневнаго составленія обѣдовъ, которые такимъ образомъ могутъ вполнѣ пополнять потерю веществъ нашего организма, а не составлять только по заглавіямъ кушаній, безъ всякаго толка и пользы для нашего питанія, что мы видимъ въ нѣкоторыхъ вегетаріанскихъ поваренныхъ книгахъ.

Заключивъ химическую сторону питательныхъ веществъ входящихъ въ нашу пищу, мы обязаны привести также параллельныя таблицы съ точки зрѣнія физиологической, т.-е. указать какія вещества скорѣе и слѣдовательно и лучше переносятся нашимъ желудкомъ, т.-е., насколько данныя вещества какъ растительнаго, такъ и животнаго царства скорѣе перевариваются въ желудкѣ, усваиваются нашимъ организмомъ.

ТАБЛИЦА IV.

Среднее время, необходимое желудку для сваренія различныхъ родовъ мясной пищи.

	ч. м.
Ножки поросенка.	1 —
Потроха поросенка.	1 —
Дичь жареная.	1 35
Индѣйка жареная.	2 30
» вареная.	2 25
Говядина рубленая.	2 27
Гусь жареный.	2 30
Поросенокъ жареный.	2 30
Ягненокъ жареный.	2 30
Рыба сырая, вареная и жареная.	2 44
Цыплята подъ соусомъ разварные.	2 45
Баранина тушеная.	3 15
» жареная.	3 —
» вареная.	3 —
Супъ съ цыплятами.	3 —
» съ устрицами.	3 30
Сосиски жаренныя.	3 20
Говядина тушеная.	3 —
» жареная.	3 —
» вареная.	2 45
» жареная на противнѣ.	4 —
Супъ съ бараниной.	3 30
» съ говядиной.	4 —
Куры варенныя и жаренныя.	4 —
Коренья.	4 —
Хлѣбъ.	4 —
Мозгъ костяной.	4 15
Телятина вареная.	4 —
» жареная.	4 30

Утки домашнія жаренныя.	4 —
» дикія жаренныя.	4 30
Сало говяжье.	5 3
» баранье.	4 30

ТАБЛИЦА V.

Среднее время, необходимое желудку для сваренія различныхъ родовъ растительной пищи.

	ч. м.
Рисъ вареный.	1 —
Саго вареное.	1 45
Ячменная мука.	2 —
Молоко вареное.	2 —
» сырое.	2 15
Яблоки мягкія и сладкія.	1 30
» твердыя и кислыя.	2 50
» мягкія и кислыя.	2 —
Супъ изъ бобовъ.	3 —
» » ячменя.	1 30
Бобы варенныя.	2 30
Пастернакъ вареный.	2 30
Яйца вкрутую.	2 37
» всмятку.	2 37
Яичница.	2 37
Custard (родъ драчены) печеное.	2 45
Пироги печеные.	2 45
Пудингъ яблочный жареный.	3 —
Капуста сырая.	2 30
» салатъ съ уксусомъ.	2 —
» жареная.	3 —
Морковь вареная.	3 15
Хлѣбъ пшеничный.	3 30
» ржаной.	3 15

	ч. м.
Рѣпа жареная.	3 30
Масло топленое.	3 30
Свекла вареная.	3 45
Разные овощи.	3 45

Такимъ образомъ ознакомившись съ питательными составными началами и физиологическимъ дѣйствіемъ веществъ, необходимыхъ для питанія нашего организма, мы переходимъ къ описанію приготовленія кушаній, изъ которыхъ предоставляемъ всѣмъ и каждому выбирать по своему усмотрѣнію, для составленія вегетаріанскихъ обѣдовъ, при чемъ не вдаваясь въ полемику ни за мясной столъ, ни за растительную пищу, можемъ сказать лишь только то, что столъ приготовленный изъ одной растительной пищи, въ экономическомъ отношеніи, много дешевле стола, приготовленного изъ мясной пищи, что конечно для людей съ среднимъ достаткомъ, а тѣмъ болѣе людей бѣдныхъ, представляетъ собою громадное сбереженіе въ матеріальномъ, денежномъ отношеніи.

Составитель.

ОТДѢЛЪ I.

Съѣстные припасы, употребляемые въ вегетаріанской
кухнѣ.

ОТДѢЛЪ I.

Свѣстные припасы, употребляемые въ вегетарианской кухнѣ.

I. Яйца.

Яйца, если желаютъ безъ обмана получить свѣжія, то советуемъ всегда покупать въ специальныхъ, яичныхъ лавкахъ, гдѣ этотъ продуктъ и дешевле и лучше.

Само собою разумѣется, что при выборѣ яицъ, когда покупаютъ въ мѣстѣ незнакомомъ или у разносчиковъ,—всегда надо быть осторожнымъ. Иногда яйцо по наружному виду само показываетъ свою негодность, такъ какъ отъ него несетъ дурнымъ запахомъ, который можно слышать уже съ слабымъ обоняніемъ, такого сорта яйца называются въ торговлѣ «*тумаки*». Другія яйца поражаютъ своимъ бурнымъ цвѣтомъ и рѣзкою невзрачною скорлупою, покрытой темными пятнами, признаками лежалости,—это также нигде негодныя и несвѣжія яйца, называемыя *пятниками*. Этотъ сортъ яицъ пускается въ продажу весьма часто ловкими торговцами, которые очень искусно, при посредствѣ твердой щетки, мыла и песка вымываютъ скорлупу и такимъ образомъ надуваютъ публику, конечно публику неопытную; но опытную хозяйку, повара или кухарку обмануть бываетъ трудно, такъ какъ они съ перваго взгляда всегда умѣютъ отличить промытое яйцо. Затѣмъ есть

дешевый сортъ яицъ, подъ названіемъ *присушка*; это яйцо свѣжо, но немного высохло отъ долгаго лежанія. Такія яйца съ успѣхомъ могутъ идти для болѣе грубыхъ кушаній, какъ напр. въ заливныя, въ винигреты и т. п., но ни въ какомъ случаѣ для нѣжныхъ пирожныхъ. Выше этого сорта есть *ординарка*, которая сплошь и рядомъ идетъ во всѣхъ кухняхъ, хотя въ смятку и вообще безъ другихъ матеріаловъ не годится. Но самый высокій сортъ яицъ это *головка*, таковыя яйца идутъ во всѣ лучшія кушанья.

Степень свѣжести и лежалости яйца узнается различными способами. Свѣжее яйцо должно быть тяжеловѣсно, при погруженіи его въ воду должно скоро падать на дно. Напротивъ того, яйцо хотя и свѣжее, т. е. не испорченное, но долго лежалое будучи погружено въ воду не тонетъ, а всплываетъ на поверхность воды. Кромѣ того, если смотрѣть свѣжее яйцо на свѣчку, или на солнце, то можно замѣтить, что оно равномерно слегка просвѣчиваетъ. Вполнѣ свѣжія яйца имѣютъ совершенно полную личную массу и не содержатъ въ себѣ никакихъ пустотъ.

Чтобы сохранить яйца на болѣе или менѣе продолжительный срокъ, ихъ обмазываютъ теплымъ парафиномъ, или льнянымъ масломъ и хранятъ въ прохладномъ мѣстѣ, пересыпая сухимъ пескомъ или опилками.

Куриное свѣжее яйцо вѣситъ, среднимъ числомъ, около 60 граммъ, изъ которыхъ 6 граммъ приходится на скорлупу, 18 граммъ на желтокъ, 36—на бѣлокъ. Но желтокъ вмѣстѣ съ бѣлкомъ содержитъ приблизительно $\frac{7}{10}$ воды, $\frac{1}{100}$ солей, $\frac{1}{10}$ жира и около $\frac{1}{10}$ бѣлковины и желтковины. Фосфорная, сѣрная, соляная кислоты, калий, натрій, кальцій и желѣзо—всѣ важнѣйшія минеральныя вещества, необходимыя для организма челоука, такъ же содержатся въ куриномъ яйцѣ; жиръ и кровообразователи находятся въ послѣднемъ въ наиболѣе растворенной формѣ. Поэтому яйцо, безъ всякаго сомнѣнія, вполнѣ удовлетворяетъ всѣмъ требованіямъ наиболѣе полной смѣси питательныхъ веществъ.

П. М о л о к о.

Молоко представляетъ собой очень водянистую жидкость, въ которой растворено значительное количество жира-образователя—*молочнаго сахара* и почти столько же кровообразователя—*казеина*; но, кромѣ того, въ немъ всегда содержатся и соли, преимущественно фосфорныя, а также и хлористый кальцій, поваренная соль и незначительное количество свободного натра. Въ молокѣ находятся еще мельчайшія капельки и крупинки легко растопляющагося жира, который называется *масломъ*. Приблизительно можно считать, что въ хорошемъ коровьемъ молокѣ содержится $\frac{9}{10}$ ч. воды, $\frac{1}{20}$ ч. молочнаго сахара, $\frac{1}{20}$ ч. казеина, $\frac{1}{30}$ ч. масла и $\frac{1}{200}$ ч. солей.

Удѣльный вѣсъ хорошаго молока колеблется въ предѣлахъ отъ 1028—1032, а потому молоко, имѣющее плотность меньше 1026, жидко или отъ естественной причины, или отъ разбавленія его водой.

Зная удѣльный вѣсъ молока, можно легко узнать разбавленъ оно или нѣтъ. Определить количественное отношеніе сливокъ къ снятому молоку можно легко посредствомъ *лактометра*.

Въ присутствіи воды можно легко убѣдиться такъ же, разсматривая его въ тонкихъ слояхъ, для чего существуетъ особаго рода инструментъ, носящій названіе *мюскопа* или черезъ микроскопъ и даже по одному наружному виду.

Есть, впрочемъ, и другіе признаки, которыми можно руководствоваться при опредѣленіи достоинства молока, а именно: удѣльный вѣсъ сыворотки (для чего свернувшееся молоко надо отфильтровать) и количество сухого творага.

Въ слѣдующей таблицѣ можно найти приблизительно вѣрныя данныя, касательно сказаннаго выше.

	Удѣльн. вѣсъ молока.	% объем. сливокъ.	Удѣльн. вѣсъ снят. мол.	Удѣльн. вѣсъ сыворогк.	% вѣсъ сухого творога.
	1030	12,0	1032	1029	6,3
Тоже съ 10% воды.	1027	10,5	1029	1026	5,6
» » 20% »	1024	8,5	1026	1023	4,9
» » 30% »	1021	6,0	1023	1021	4,2
» » 40% »	1018	5,0	1019	1018	3,5
» » 50% »	1015	4,5	1016	1016	2,9

Руководствуясь этой таблицей очень легко рѣшить вопросъ, жидко-ли молоко отъ разбавки водой, или отъ того, что съ молока снята часть сливокъ.

Хорошее молоко не должно имѣть кислаго вкуса и, постоявъ нѣкоторое время, не должно давать осадка.

Вотъ еще простой, но хорошей способъ испытанія молока: 1) объемъ молока взбалтываютъ въ стеклянной трубкѣ съ 1 объемомъ спирта въ 70° по Трилессу. При этомъ долженъ образоваться сгустокъ, занимающій равный объемъ взятаго молока; онъ всплываетъ на поверхность жидкости (т. е. смѣси молока со спиртомъ). Если сгустокъ не держится на поверхности жидкости, а разсѣивается по всей въ видѣ малыхъ хлопьевъ, то это значитъ, что молоко было разведено водой.

III. С л и в к и.

Хорошія ни чѣмъ не подмѣшанныя сливки какъ и молоко скоро окисають. Хорошія густыя сливки не должны свертываться при кипяченіи. Пѣнистая, пузыристая поверхность сливокъ можетъ служить наружнымъ признакомъ, свидѣтельствующимъ, что они были предварительно разбавлены водой, а затѣмъ сгущены мукой или куринымъ яйцомъ. Если сливки подмѣшаны мукой, то сія послѣдняя пригораетъ при кипяченіи, осаждаваясь по стѣнкамъ и на днѣ сосуда; примѣсь же яичнаго бѣлка или желтка легко узнать по обильному образованію при кипяченіи свернувшихся хлопьевъ, получаемыхъ послѣ процеживанія чрезъ бумагу.

IV. Творогъ и сметана.

Творогъ вполне хорошаго качества долженъ быть яркo-бѣлаго цвѣта, хрупокъ, отчасти слоистаго сложенія и сухъ. На вкусъ долженъ быть вполне прѣсный, не соленый и не кислый. Если продажный творогъ сыръ и студенистъ, то это можетъ служить признакомъ, что онъ хорошо пропитанъ водою, для увеличенія его вѣса; творогъ же имѣющій зеленоватый отбѣнокъ, обнаруживаетъ присутствіе въ немъ сыворогки, которая во время приготовленія творога не хорошо была отжата. Хранить творогъ лучше всего на льду въ погребахъ.

Хорошая сметана готовится изъ густыхъ сырыхъ или кипяченыхъ сливокъ. Сметана, какъ и творогъ, должна быть не очень кислая и не соленая, густая настолько, чтобы въ ней могла стоять серебряная ложка. Хранить такъ же на льду.

Узнать на вкусъ достоинство сметаны и творога очень легко, такъ что объ этомъ и говорить нечего.

V. К о р о в ѣ е м а с л о.

Коровье масло часто бываетъ не вездѣ въ продажѣ въ чистомъ видѣ. Майское масло вкусомъ несравненно выше всѣхъ видовъ масла, приготовленныхъ въ другое время. Хорошее сметанное и сливочное масло должно быть однообразно во всей массѣ, нѣжно-желтоватаго, палеваго цвѣта, на ощупь жирнisto, пріятнаго, подобно орѣхамъ, вкуса и хорошо промыто; оно не должно, кромѣ того, нисколько хрустѣть на зубахъ, отъ содержащейся въ немъ соли. Дурное масло, напротивъ того, блѣднаго цвѣта, легко крошится, мало жирнisto и сухо, хруститъ на зубахъ, пахнетъ горѣлымъ и кисло-горькаго вкуса; иногда оно слизится и таетъ въ нити. Масло часто бываетъ подкрашено нарочно, для приданія ему привлекательнаго вида, въ особенности въ томъ случаѣ, когда, какъ это сплошь и

рядомъ бываетъ съ лавочнымъ масломъ, къ нему примѣшиваютъ сало, отчего оно дѣлается блѣднымъ. Разминая масло деревянной ложкой въ водѣ, можно легко обнаружить, было-ли масло окрашено или нѣтъ; если масло было окрашено, то и вода окрасится. Сало составляетъ самую обыкновенную и общепотребительную примѣсь въ коровьемъ маслѣ. Эту примѣсь можно открыть по вкусу и по виду самаго масла: въ разрѣзѣ оно имѣетъ блѣлые пятна и полосы. Гораздо рѣже встрѣчается въ маслѣ примѣсь тертаго варенаго картофеля. Масло съ этой примѣсью очень тяжеловѣсно, крошится, въ разрѣзѣ шероховато; если его растопить, то на днѣ сосуда получаютъ мучнистыя клочья, съ запахомъ картофеля.

Топленое или русское масло рѣдко встрѣчается прогорклымъ и иногда бываетъ также смѣшано съ саломъ. Прогорклость русскаго масла, происходящаго главнымъ образомъ отъ плохаго топленія, узнается на вкусъ; что же касается способа открытія смѣси дурнаго масла съ хорошимъ, то этотъ способъ очень простъ: стоитъ только выложить такое масло изъ посуды и сдѣлать въ кускѣ разрѣзъ,—неоднородность массы легко обнаружить обманъ.

Чухонское масло готовится изъ сметаны, но не топится. Оно имѣетъ то удобство, что при жареніи не чадитъ, какъ это обыкновенно бываетъ съ русскимъ масломъ. При употребленіи его надо всегда слѣдить, чтобы оно не подгорѣло, чего не такъ можно бояться при употребленіи русскаго масла.

Мызное и сливочное масло. Независимо отъ чухонскаго масла въ торговлѣ имѣются другія сорта, а именно мызное и сливочное масло. Первое очень хорошее, дѣлаемое изъ сметаны и очень пріятное на вкусъ, легко просолено, идетъ уже не на жаркія, а на болѣе тонкія блюда, какъ напр. на яичныя, овощныя, хлѣбныя и т. п. Этого же сорта масло идетъ и на бутерброды. Но ежели хотять масломъ лакомиться и употреблять его за обѣдомъ, завтракомъ, чаемъ, какъ это, по западному, ввелось у насъ почти повсемѣстно, то ужъ тутъ

необходимо имѣть *сливочное масло*, доведенное нынѣ дѣйствительно до послѣдней степени совершенства. Оно приготавливается какъ изъ сырыхъ свѣжихъ сливокъ, такъ и изъ кипяченыхъ. Послѣдній сортъ масла болѣе пріятный и не такъ скоро портится.

VI. Сыры.

Русскій сыръ въ нынѣшнее время въ весьма значительномъ количествѣ изготавливается въ различныхъ губерніяхъ Россіи и появляется большими массами. Не такъ давно славился и былъ въ общемъ употребленіи сыръ, извѣстный подъ названіемъ *мещерскаго*, подъ такимъ именемъ однакъ и понынѣ, по старой памяти, въ продажѣ идутъ очень многіе другіе сыры. Этотъ *русскій*, или туземнаго приготовленія сыръ, подражающій швейцарскому, голландскому, англійскому и итальянскому сырамъ, идетъ въ кулинарномъ дѣлѣ съ большимъ успѣхомъ. Въ настоящее время считаются хорошими сырами изъ сыроварень: артельныхъ Тверской губ., Верещагина, а также изъ тверскихъ сыроварень гг. Татищева и Кисловскаго; вологодскій—г. Денежкина, а также изъ многихъ мѣстъ Сѣверо-Западнаго края. Между прочимъ, очень замѣчательная фирма братьевъ Кублей изъ Пошехонскаго уѣзда, Ярославской губерніи. Кромѣ этихъ сыровъ есть еще *сыръ польскій*, онъ получается изъ Виленской губерніи и очень не дуренъ. Понадается въ продажѣ еще *сыръ изъ овечьего молока*, замѣчательнъ тѣмъ, что онъ имѣетъ много сходствъ съ пермазаномъ, почему довольно много требуется знатоками такового его свойства для макаронъ и вообще для блюдъ, заимствованныхъ изъ итальянской кухни.

VII. Овощи и зелень.

Почти всѣ овощи, сохраняемые съ осени въ подвалахъ, къ веснѣ успѣваютъ прорости, причемъ нѣкоторые корни, какъ напр.: *петрушка, сельдерей, морковь, свекла* и другія овощи,

каковы: картофель, брюква, репа и т. п. обращают свои соки на развитие и рост стеблей, корешков и корней, и в этом видѣ становятся совершенно негодными для употребленія въ пищу. Картофель же оказывается даже вреднымъ, вслѣдствіе образованія въ немъ въ это время особаго ядовитаго вещества—«*соланина*». Въ это время картофель отличается красно-бурыми пятнами, загниваетъ и въ пищу оказывается негоденъ. Картофель съ ростками бываетъ мягкій, а послѣ варки принимаетъ непріятный вкусъ; тоже можно сказать и о тѣхъ родахъ овощей, которыя къ веснѣ проростають. Къ веснѣ въ особенности сильно измѣняется *капуста*, сохраняемая вилоками въ подвалахъ, въ песокъ: наружные листья ея гниють и весь качанъ издаетъ непріятный запахъ. Во всякомъ случаѣ, при покупкѣ зимнихъ овощей весною, слѣдуетъ быть крайне осторожнымъ и отнюдь не приобретать тѣхъ изъ нихъ, которыя обнаруживаютъ признаки проростанія.

Сушеный горошекъ, какъ простой, такъ и сахарный, имѣющійся въ торговлѣ нѣсколькихъ сортовъ, бываетъ очень часто смѣшанъ съ чернымъ и сѣрымъ горохомъ и другимъ сортомъ; поэтому, при покупкѣ его, необходимо обращать вниманіе на это обстоятельство, происходящее отъ плохой сортировки. Хорошій горошекъ долженъ быть чистаго зеленого цвѣта (хорошо высушенъ), безъ червоточинъ и долженъ легко разбухать и развариваться. Все сказанное здѣсь о горохѣ можетъ быть отнесено и къ *сушеной чечевицѣ*, при покупкѣ которой необходимо, сверхъ того, обращать вниманіе на то, чтобы чечевичныя зерна не были сплюснуты, а имѣли бы свою натуральную форму и не были перемѣшаны съ зернами куколя.

При покупкѣ кореньевъ въ лѣтнюю пору, надобно обращать вниманіе на ихъ цѣлость и степень ихъ сочности: чѣмъ сочнѣе корень—*редька*, *морковь* и пр.—тѣмъ лучше.

При выборѣ *кислой капусты* необходимо обращать вниманіе на цвѣтъ, который долженъ быть свѣтло-желтый; самая капуста не должна быть слизистая, горька и издавать того сильнаго, непріятнаго, почти вонючаго запаха, который такъ

обыкновененъ въ нашихъ торговыхъ мѣстахъ, гдѣ продается и сберегается этотъ продуктъ.

Хорошіе *сѣдые огурцы* не должны быть дряблы, желты и слишкомъ крупны. Слишкомъ крупные огурцы бываютъ или съ большими пустотами внутри, или съ сильно развившимися сѣмянками. Хорошіе же *соленые огурцы* не должны быть дряблы, желтоваты, ѣдки на вкусъ и мягковаты; они должны сохранять въ извѣстной степени свой нормальный зеленый цвѣтъ, который иногда сообщается имъ искусственно посредствомъ мѣднаго купороса, что очень вредно вліяетъ на здоровье.

Всякую зелень, которая должна оставаться зеленою, надо опускать прямо въ крутой, соленый кипятокъ или только обдать имъ; еще лучше, если въ этотъ кипятокъ всыпать ложку соды; какъ напр. очищенный отъ стеблей *шпинатъ* для супа, соуса или пуддинга, надо вымыть, разсыпать на рѣшето, чтобы обсохъ, всыпать въ кипятокъ съ содой, дать вскипѣть до мягкости, откинуть на рѣшето, обдать холодной водою, когда вода стечетъ, протереть сквозь рѣшето въ каменную кастрюлю, положить сливочнаго масла; въ приготовленный ранѣе отваръ положить шпинатъ, размѣшать и подавать. Точно такъ же поступать съ зеленой фасолью.

Щавель перебрать, т. е. попорченные листья выбросить, оторвать во всю длину стебельки, вымыть, откинуть на рѣшето. Когда вода стечетъ и щавель достаточно обсохнетъ, изрубить его въ деревянной чашкѣ и вмѣстѣ съ сокомъ переложить въ каменную кастрюлю, отварить до мягкости въ его собственномъ соку, не подливая воды, опустить въ приготовленный отваръ для супа или протереть чрезъ рѣшето, развести отваромъ для супа приготовленнымъ, подпавить мукой. А такъ какъ молодой щавель менѣе кисель, чѣмъ старый, то его слѣдуетъ брать больше и подправку мучную дѣлать меньше. Щавель лучше всего брать пополамъ со шпинатомъ, какъ для супа, такъ и для соуса.

Капусту кислую варить всегда слѣдуетъ въ каменной или чугунной эмалированной кастрюлѣ и надо всегда предваритель-

но хорошо отжать капусту отъ ея сока. Если капуста очень кисла, то хорошо перемыть въ водѣ.

Свѣжая капуста на что бы не назначалась, ее надо сначала отдѣлать отъ кочерыжекъ, разрѣзать качанъ на четыре части, снять испортившіеся листья и сполоснуть въ холодной водѣ. Если капуста еще молодая и въ ней есть горечь, то ее слѣдуетъ опустить въ кипятокъ и дать разъ вскипѣть; если же капуста не горька, то ее класть прямо въ супъ и въ немъ варить.

Морковь, рпну, брюкву и пр., предназначенныхъ на супъ или соусъ, лучше всего вымыть и не дотрогиваясь до нихъ ножомъ, налить теплою водою, разъ только вскипятить, чтобы очистить отъ всякой грязи, откинуть на рѣшето, вычистить, вымыть, порѣзать какими слѣдуетъ кусочками, помѣстить въ каменную кострюлю, положить по пропорціи масла, налить желаемаго отвара или молока, тушить подъ крышкою до готовности и посолить когда будетъ готово.

Сѣмена хлѣбныхъ и стручковыхъ растений, каковы: *горохъ, бобы, чечевица*, ихъ всегда слѣдуетъ варить безъ соли, въ противномъ случаѣ они не разварятся. Когда будутъ готовы, тогда посолить по вкусу. Еще лучше сначала эти овощи съ вечера положить мочить въ холодную воду; на другой день налить свѣжей, холодной воды, а предыдущую слить—и уварить до готовности, посолить передъ отпускомъ на столъ.

Соленые овощи, какъ напр.: турецкіе бобы слѣдуетъ такъ же намочить съ вечера. На другой день вскипятить въ свѣжей водѣ, если эта вода окажется слишкомъ соленою, то ее слить и сварить бобы до мягкости во второй уже водѣ.

VIII. М у к а.

Опредѣленіе достоинства *муки* затруднительно, по той причинѣ, что многія свойства и ея качества зависятъ отъ добросовѣстности

эти торговца а такъ же и отъ способа помола и условія роста того рода зерноваго хлѣба, изъ котораго она вырабатывается. Такъ, напр., несправедливо было бы обвинять торговца, если въ мукѣ, купленной изъ его лабаза, будетъ открыто присутствіе вещества, которое составляетъ болѣзнь ржи и пшеницы, такъ называемые *рожки* (спортыя) — таго самаго ядовитаго элемента, который вмѣстѣ съ зернами смалывается въ муку, и будучи испеченъ въ хлѣбѣ и потребленъ человекомъ въ пищу, производитъ въ немъ болѣзненные припадки, извѣстные подъ именемъ «*злой корчи*». Советѣмъ другой является вопросъ, если въ пшеничной мукѣ находятъ рисовую, ячменную, бобовую, ржаную, картофельную, а такъ же квасцы, гипсъ, известь и пр. и пр. это уже не случайная, но умышленная подмѣсь торговцевъ. Равнымъ образомъ къ ржаной мукѣ для ея тяжести подмѣшиваютъ песокъ, а потому весьма важно знать главные признаки хорошей муки. Мука безъ подмѣси не должна быть затхлой и кисловатой на вкусъ, но должна обладать пріятнымъ запахомъ. Сожженная на платиновой пластинкѣ должна оставлять едва примѣтный осадокъ, состоящій изъ минеральныхъ веществъ. Хорошая *пшеничная* мука, почти единственная кромѣ *гречневой* и *овсяной* должна быть однородна т. е. не различныхъ сортовъ и помоловъ, на ощупь суха, мягка, пушиста, бархатиста и пышна. Тѣсто, изъ нея приготовленное, должно имѣть среднюю тягучесть: если тѣсто будетъ менѣе тягуче, то мука худаго качества. Плохая же мука, содержащая въ себѣ много влажности (болѣе 15% воды), обыкновенно легко приходитъ въ броженіе, съживается въ комья, имѣетъ затхлый запахъ и даетъ худое, трудно поднимающееся тѣсто,—такая мука считается порченой. Такъ какъ сырость есть главнѣйшая причина порчи муки, то при покупкѣ муки необходимо прежде всего обращать вниманіе на эту сырость, присутствіе которой въ мукѣ обыкновенно узнаютъ черезъ то, что мука, все равно пшеничная или ржаная, всегда имѣетъ синеватый отливъ, тогда какъ сухая мука имѣетъ желтый отливъ. Мука, по портившаяся отъ нагрѣва, что случается тогда, когда ее держать въ помѣщеніи со сгорѣлымъ воз-

духомъ, при чемъ нижніе мѣшки придавливаются верхними, — отличается обыкновенно неприятнымъ запахомъ и горькимъ вкусомъ. Хорошая *ржаная мука* не такъ ярко бѣла, какъ пшеничная, которая, лучшая, имѣетъ положительно цвѣтъ перваго сѣвѣга. Самые высшіе сорта ржаной муки, по бѣлизнѣ своей, подходятъ къ низшимъ сортамъ пшеничной муки; при растираніи этой муки руками, она легко свертывается въ комья, если даже совершенно суха.

Для всѣхъ печеній въ кухнѣ и для всѣхъ хлѣбныхъ блюдъ, въ какія идетъ пшеничная мука, мы совѣтуемъ никакой другой муки не употреблять, какъ только пшеничную муку, извѣстную въ продажѣ подъ названіемъ *конфетной*. Она идетъ на пирожныя, пироги, кулебяки, пастеты, клѣцки, блинчики и пр. Для подправленія суповъ и приготовленія соусовъ, въ виду экономіи, можно употреблять такъ называемую *подправочную муку*.

IX. К р у п ы.

При покупкѣ *перловой крупы* всегда слѣдуетъ предпочитать мелкую крупу передъ крупной, наблюдая, чтобы она была бѣла безъ содержанія крупинкой пыли и мучнистыхъ частей. Болѣе крупная крупа можетъ идти для прислуги. Пожелтѣвшую, или получившую сѣрый цвѣтъ и затхлый запахъ крупу, слѣдуетъ считать болѣе или менѣе испорченной. Что касается до *гречневой крупы*, столь употребительной въ русскомъ хозяйствѣ, то такой крупы есть три сорта: а) *ядрица* представляетъ собою полное, не размоленное зерно гречихи: лучшая ядрица должна быть тяжеловѣсна и въ особенности суха; въ ней не должно быть много черныхъ или зеленыхъ зеренъ или какихъ либо иныхъ стороннихъ примѣсей. в) *Продольная гречневая крупа* есть второй сортъ гречневой крупы. Зерна ея расколоты на двѣ или на три части, а потому она мельче ядрицы и считается мелкой. с) Третій сортъ или *ординарная гречневая крупа* несколько крупнѣе предыдущаго сорта, не столь бѣла, чиста

и вѣска; называется *средней*. Эта крупа именно любителями гречневой каши предпочитается передъ первыми двумя сортами. Самый же высокій сортъ гречневой крупы изъ раздробленныхъ крупъ называется въ торговлѣ *вельгоровской* и приготовляется исключительно въ городѣ Моршанскѣ (*Тамбовской губ.*); она гораздо мельче предыдущихъ сортовъ, совершенно чиста и не содержитъ въ себѣ нисколько ни черныхъ, ни зеленыхъ зеренъ. Есть еще особая гречневая крупа, которая въ болышомъ ходу принята въ западномъ краѣ и царствѣ польскомъ, гдѣ она носитъ названіе *железной крупы*, у насъ же принято называть ее *обварной гречневой крупой*; это ни что иное какъ обыкновенная гречневая крупа, обваренная кипяткомъ и просушенная въ печахъ, вслѣдствіе чего каша изъ этихъ крупъ, не требуетъ долго варки и получается вполне рассыпчатой. Она имѣетъ красноватый цвѣтъ.

Смоленская манная крупа принадлежатъ къ мелкимъ крупамъ приготовляемымъ извѣстнымъ образомъ на макаронныхъ фабрикахъ. Эти сорта крупъ, если они вполне хорошаго качества, не должны быть желтаго цвѣта и не должны содержать въ себѣ много мучнистой пыли. Прокислая какъ манная, такъ равно и смоленская крупа не должны употребляться въ пищу.

Пшено должно быть наоборотъ свѣтло канареечнаго цвѣта, безъ пыли и стороннихъ примѣсей; зернышки ея должны быть равныя одно въ одно. При приготовленіи изъ нея кушаній крупу эту слѣдуетъ промывать въ 4—5 водахъ, такъ какъ способъ обдѣлки не вполне аккуратный, а потому она не славится безукоризненной чистотой и всегда находятъ въ этой крупѣ механическія стороннія примѣси, даже въ самомъ высшемъ ея сортѣ.

Рисъ или сорочинское пшено, долженъ быть сухой, твердый, бѣлый, просвѣчивать, безъ обломковъ, не долженъ имѣть неприятнаго запаха, и кислаго вкуса. Бразильскій рисъ, извѣстный въ торговлѣ подъ именемъ *вестъ-индскаго риса* и имѣющій большія бѣлыя, просвѣчивающія зерна, снабженные мелкими красными полосками, *лучшій итальянскаго риса*. По самый высокій сортъ и конечно самый дорогой это *каролин-*

скій рисъ: у него чистыя, бѣлыя просвѣчивающія зерна, снабженныя нѣжными полосками; онъ длиннѣе и болѣе риса итальянскаго. Что касается до *русскаго риса*, получаемого изъ Кавказа, Закавказья и Крыма, то онъ, къ сожалѣнью, имѣетъ посторонній непріятный запахъ и вкусъ и не рѣдко содержитъ въ себѣ примѣсь поваренной соли, которую примѣшиваютъ къ нему съ цѣлью сохраненія его отъ червоточенія.

Х. Аррорутъ.

Хорошій чистый *аррорутъ* представляетъ собою бѣлую муку, издающую особый трескъ, если ее сжимать между пальцами, на подобіе картофельной муки. Смѣшанный съ двойнымъ количествомъ по вѣсу соляной кислоты, онъ даетъ не прозрачное желе; тогда какъ желе, получаемое такимъ же образомъ изъ картофельной муки, будетъ прозрачно, что и составляетъ главную отличительную черту чистоты аррорута.

Самый высокій и цѣнный сортъ аррорута, это—*вестъ-индскій*, который носитъ названіе *бермудскаго*.

Этотъ сортъ аррорута обыкновенно подмѣшивается картофельнымъ англійскимъ крахмаломъ, мукой изъ кукурузы или болѣе дешевымъ бразильскимъ или тонтскимъ аррорутомъ, и такъ же саговой и пшеничной мукой.

Чистый аррорутъ будучи соженъ на платиновой пластинкѣ, долженъ оставлять едва замѣтный остатокъ.

Въ тепломъ видѣ іонистая тинктура окрашиваетъ аррорутъ въ шоколадный цвѣтъ, подмѣсь крахмала—въ синій, саговую муку—въ желтоватый, а пшеничный крахмалъ въ фіолетовый.

ХІ. Агаръ-агаръ.

Агаръ-агаръ или *японскій клей* есть видъ морскихъ водорослей. Онъ имѣетъ видъ длинныхъ, тонкихъ, легкихъ, морщинистыхъ стерженьковъ, на подобіе сердцевины изъ гусиного пера.

Можно приобрѣтать въ каждомъ хорошемъ аптекарскомъ магазинѣ. Подобный клей, какъ растительное вещество, во всѣхъ отношеніяхъ можетъ замѣнить въ вегетаріанской кухнѣ животный клей, желатинъ а равно и дорогой рыбный клей. Съ Агаръ-агаръ можно готовить отличныя заливныя и разныя желе, такъ какъ онъ отлично разваривается, въ особенности въ присутствіи сахара и патоки и застывая принимаетъ желаемую форму.

ХІІ. Горчица.

Въ продажѣ находится много сортовъ горчицы, но вся она подраздѣляется на два сорта: на сѣрую или черную и на желтую.

Сѣрая горчица идетъ исключительно для приготовления разныхъ французскихъ горчицъ. Она сѣраго цвѣта и часто подмѣшана толчеными и просѣянными ржаными сухарями.

Желтая горчица считается *сарептская*, которая идетъ для приготовления крѣпкой, русской или англійской горчицы.

Какъ первый, такъ и другой сортъ горчицы, кромѣ настоящей сарептской горчицы, по большей части имѣетъ подмѣсь муки и порошка корня куркумы. Незначительная подмѣсь муки еще извинительна, потому что она до извѣстной степени смягчаетъ слишкомъ острый вкусъ горчицы; но количество ея не должно, конечно, переходить за извѣстный предѣлъ. Красящія вещества горчицы кромѣ куркумы бываетъ еще желтая охра и сильно ядовитый хромо-кислый свинецъ, а поэтому мы советуемъ исключительно покупать только сарептскую горчицу въ извѣстныхъ хорошихъ магазинахъ.

ХІІІ. Фрукты.

Изъ числа фруктовъ, по большому употребленію въ кулинарномъ дѣлѣ—это *лимоны*. Тонкокожіе лимоны самые сочные и дороже цѣнятся, но труднѣе сберегаются, чѣмъ толсто-

кожіе. Хорошіе лимоны должны быть ярко-желтаго цвѣта, безъ пятенъ; внутренность ихъ должна быть съ избыткомъ наполнена свѣжимъ сокомъ, пріятно-кислымъ, слегка липкимъ и ароматнымъ. Лимоны, у которыхъ кожа покрыта плѣсенью, совершенно негодны. Тоже самое вообще можно сказать и про *апельсины*, при выборѣ которыхъ важную роль играетъ, какъ и при выборѣ лимоновъ, ихъ тяжеловѣсность. *Яблоки* и *груши* очень часто встрѣчаются на рынкахъ, въ особенности у мелкихъ торговцевъ, въ совершенно гниломъ состояніи, такіе плоды къ употребленію въ пищу положительно вредны. Для кулинарнаго дѣла предпочтительно надо брать или кислые или сладко-кислые яблоки, а равно таковые же и для моченія въ прокъ. Къ такимъ сортамъ лучшіе надо считать *антоновскія*. Сладкія же яблоки ни печь, ни варить, ни жарить—не годится.

Финики, доходящіе до насъ уже въ сушеномъ видѣ, должны быть полны, блестящи, безъ морщинъ и червоточинъ. Достоинство хорошихъ *винныхъ ягодъ* опредѣляется ихъ свѣжестью и сладостью; кромѣ того, онѣ должны быть хорошо просушены, мясисты и безъ бѣлаго налета. *Изюмъ*, *кишмишъ*, *коринка* и пр. сушеный виноградъ имѣется различныхъ сортовъ и цѣнъ. Онъ разныхъ цвѣтовъ, смотря изъ какого сорта винограда былъ засушенъ въ изюмъ. Долженъ быть полный, съ сахаристымъ налетомъ, мясистый. При употребленіи въ дѣло—обязательно слѣдуетъ хорошо перебирать и промывать въ холодной водѣ, такъ какъ въ немъ постоянно, кромѣ пыли и случайныхъ нечистотъ, часто попадаются даже кирпичная пыль и небольшія камешки, примѣшанныя для вѣса.

Изъ сушеныхъ фруктовъ въ кухнѣ большую роль играетъ *черносливъ*. Лучшимъ черносливомъ надо считать французскій и изъ этого французскаго выше другихъ есть сортъ, называемый *имперіаль*. Въ фунтѣ этого чернослива отъ 40—45 ягодъ, тогда какъ въ другихъ, болѣе простыхъ сортахъ, помѣщается въ фунтѣ 45—50 ягодъ; въ самомъ же низкомъ сортѣ до 65 штукъ ягодъ. Это всегда слѣдуетъ имѣть въ виду, чтобы не поддаться обману не добросовѣстнаго про-

давца, берушаго за низкій сортъ высокую цѣну. Настоящій высшего качества бордосскій или турскій черносливъ привозится къ намъ въ запаиванныхъ жестянкахъ и обладаетъ прелестнымъ ароматомъ, долго не проходящимъ послѣ откупориванія жестянки.

XIV. Г р и б ы.

Главное условіе при сборѣ грибовъ—умѣніе отличить съѣдобные грибы отъ ядовитыхъ. Этимъ качествомъ не всегда бываютъ надѣлены лица, промышляющія грибами, вотъ почему бываютъ нерѣдки случаи продажи на рынкахъ ядовитыхъ грибовъ вмѣстѣ съ съѣдобными, такъ что покупатель долженъ быть непремѣнно знатокомъ въ дѣлѣ выбора хорошихъ грибовъ при ихъ покупкѣ. Слѣдуетъ избѣгать покупать грибы крошеные и съ очищенными корешками. Сверхъ того, необходимо имѣть въ виду слѣдующія соображенія. Грибы, у которыхъ мякоть не совсѣмъ свѣжа или изрыта тонкими канальцами, доказывающими присутствіе червей и т. п.—не годятся для употребленія. Иногда только одна нижняя часть гриба бываетъ источена червями, тогда какъ верхняя, шапочка, осталась неповрежденною. Въ такомъ случаѣ верхнюю часть можно срѣзать и употребить въ пищу, а нижнюю отбросить. Хотя часто и взрослые грибы бываютъ годны въ пищу, такъ же какъ и молодые, однако все-таки лучше избѣгать употребленія уже старыхъ грибовъ, отличающихся обыкновенно большими верхушками. Къ этому слѣдуетъ прибавить, что грибы, обрызганные сверху улитками, хороши и не опасны только въ такомъ случаѣ, если мякоть ихъ не повреждена. При покупкѣ *соленыхъ грибовъ* слѣдуетъ обращать вниманіе на рассоль, въ которомъ они сохраняются: если рассоль тянется при переливаніи, а самые грибы покрыты слизью и издають запахъ, или же горьки на вкусъ, то они негодятся для употребленія.

Шампиньоны или какъ ихъ обыкновенно называютъ русскія трюфели довольно нерѣдко оказываются ядовитыми. Въ сыромъ

состоянии грибы эти никакъ нельзя узнать ихъ ядовитость; но для того, чтобы удостовѣриться въ ихъ безвредности, слѣдуетъ обязательно ихъ предварительно испробовать такъ: каждый грибъ разрѣзають по поламъ, отнимають пожку и очищаютъ верхнюю кожицу. Если послѣ этого въ продолженіи одного часа грибъ не измѣнитъ своей бѣлизны, то его кладутъ въ каменную миску, куда помѣщаютъ серебряную ложку и кипятятъ въ собственномъ соку. Послѣ этого, если ложка или сами шампиньоны почернѣютъ, то это знакъ, что грибы ядовиты. Если же они цвѣта не перемѣняютъ, то ихъ смѣло можно употреблять. Способъ этотъ применимъ и къ другимъ родамъ грибовъ.

XV. Сахаръ.

Обыкновенный или такъ называемый *тростниковый сахаръ* (свекловичный) по большей части фальсифицируется или просто крахмаломъ, или крахмальнымъ сахаромъ (глюкоза).

Глюкоза или крахмальный сахаръ, или виноградный, — что все одно, — готовится въ настоящее время изъ пѣкото-рыхъ сортовъ крахмала. Этотъ сортъ даже на половину не имѣетъ того сладкаго вкуса, какимъ обладаетъ обыкновенный тростниковый сахаръ; обыкновенный сахаръ такъ же можетъ переходить въ несладкій, крахмальный сахаръ, при дѣйствіи органическихъ кислотъ и при возвышенной температуры, а по этому плохую экономію соблюдаетъ та хозяйка, которая передъ тѣмъ, какъ ей готовить варенье, слишкомъ сильно сластитъ ягоды. Сахаръ этотъ характеризуется многими свойствами и, между прочимъ, меньшей способностью кристаллизоваться сравнительно съ тростниковымъ сахаромъ, меньшей растворимостью въ водѣ и большею въ спиртѣ и окрашиваетъ растворъ бѣлаго кали въ густой цвѣтъ портвейна, при кипяченіи съ нимъ.

Вообще слѣдуетъ замѣтить, что бѣлый сахаръ, продаваемый головами, болѣе чистъ и подмѣси въ немъ встрѣчаются болѣе рѣдко, чѣмъ въ сахарномъ пескѣ и въ окрашенномъ сахарѣ; въ послѣднемъ можно рѣдко найти мѣль, песокъ, известь,

муку, декстринъ, кусочки тростника, растительный альбуминъ и, наконецъ, цѣлый легионъ сахарныхъ акаровъ.

Чистый сахаръ не долженъ имѣть даже самаго слабаго горьковатаго вкуса и долженъ совершенно хорошо растворяться въ водѣ, причемъ растворъ долженъ быть совершенно прозрачный и безцвѣтный. Присутствіе насѣкомыхъ акаровъ можно узнать: во-первыхъ, потому, что они будутъ плавать на поверхности жидкости, а во-вторыхъ посредствомъ микроскопа.

Постный сахаръ готовится такъ же какъ и обыкновенный, который почему-то считаютъ скоромнымъ, развѣ только потому, что его очищаютъ чрезъ костяной уголь, но и очистка постнаго сахара производится также костянымъ углемъ, только не такъ хорошо, какъ бѣлый обыкновенный сахаръ, т. е. не доводятъ постный сахаръ до полной кристаллизаціи, слѣдовательно не извлекаютъ изъ него все находящіяся нечистоты.

Другой *постный сахаръ*, имѣющій видъ какой-то продолговатой или четырехъ-угольной конфеты и иногда окрашиваемый въ желтый или розовый цвѣтъ, продаваемый въ фруктовыхъ, мелочныхъ и даже нерѣдко въ зеленыхъ лавкахъ, еще менѣе обладаетъ постными свойствами, такъ какъ онъ готовится кондитерскими и пряничными мастерами изъ разнаго сахарнаго мусора и не идущаго въ дѣло сахарнаго отброса, часто смѣшаннаго съ грязью мастерскихъ и прессуется на личномъ бѣлкѣ, который, какъ извѣстно, не обладаетъ постными началами.

Хорошо приготовленная крахмальная *патока* должна быть почти бѣлаго цвѣта, очень сладка на вкусъ и погруженная въ нее лактусовая синяя бумага (можно приобрести въ аптекѣ) не должна краснѣть.

XVI. Медъ.

Сотовый медъ слабо-желтаго цвѣта, въ свѣжемъ состояніи совершенно прозраченъ, имѣетъ пріятный, цвѣточный запахъ и сильно-сладкаго вкуса. Плохой медъ, получаемый чрезъ

прессованіе сотовъ, при нагрѣваніи бываетъ бурога или красноватаго цвѣта, мутенъ, не скоро превращается въ зернистую массу, горьковатъ, кисель, содержитъ много воска и остатки пчель, легко приходитъ въ броженіе и потому пѣнится. Капля меда, въ который подмѣшана вода, будучи опущена на тарелку—расплавается и тѣмъ обнаруживаетъ обманъ. Медъ, подмѣшанный крахмаломъ или мукою, даетъ при нагрѣваніи густую, мутную массу, тогда какъ будучи въ чистомъ состояніи онъ обращается при этомъ въ прозрачную жидкость.

XVII. У к с у с ъ.

Кромѣ совершенно случайной подмѣси, въ уксусѣ часто встрѣчается сѣрная и другія минеральныя кислоты. Присутствіе въ уксусѣ $\frac{1}{1000}$ части сѣрной кислоты (купороснаго масла) позволительно.

Иногда въ уксусѣ находятъ присутствіе мышьяка, который узнается при помощи мѣдной, хорошо очищенной проволоки, которая будучи опущена въ уксусъ, немного разбавленный водой и подогрѣтый до кипѣнія въ стеклянномъ сосудѣ, принимаетъ отъ присутствія мышьяка свинцовый, сѣрый цвѣтъ.

Самый безошибочный и самый точный реактивъ на сѣрную кислоту есть растворъ уксусно-кислаго борита, который, будучи прилитъ къ чистому уксусу, не долженъ его измѣнять въ цвѣтѣ, отъ присутствія хоть малѣйшей частицы сѣрной кислоты уксусъ или слегка приметъ мутноватый, опаловый цвѣтъ, или при большемъ количествѣ этой кислоты, совсѣмъ побѣлѣетъ, а при чрезмѣрномъ количествѣ сѣрной кислоты даже образуетъ бѣлый осадокъ.

Хорошій, неподдѣльный уксусъ долженъ отличаться чистотою, безцвѣтностью и прозрачностью; вкусъ его долженъ быть кислый, но не горьковатый, и тонкій запахъ его долженъ быть освѣжающій и пріятный. Оставленный въ покоѣ, въ хорошо закупоренной бутылкѣ, онъ даже черезъ долгое время не долженъ давать никакого осадка и ни малѣйшей мути. Са-

мый лучший уксусъ—это есть уксусъ, приготовленный изъ воды и чистой кристаллической (glaciale) уксусной кислоты (на обыкновенную винную бутылку воды берутъ одну рюмку кислоты или по вкусу). Всѣ же патентованные уксусы французскіе, рейнскіе, мойерановые, эстрагоновые, а равно и уксусныя эссенціи есть ничто иное какъ полная и самая не добросовѣстная, даже часто ядовитая смѣсь,—которыхъ надо остерегаться, а лучше по желанію готовить самому эстрагоновыя и пр. уксусы, настаивая соотвѣтственные травы на уксусѣ, составленномъ изъ чистой уксусной кислоты. Подобныя уксусы не загниваютъ, не приходятъ въ броженіе и не производятъ уксусныхъ червячковъ.

Даже въ послѣднее время возбужденъ вопросъ о ядовитости уксусной эссенціи и нѣкоторыми знаменитостями нашего времени, но это возрѣніе можетъ быть справедливо, если уксусныя эссенціи приготовлены не изъ чистой (какъ по большей части бываетъ) уксусной кислоты, въ противномъ случаѣ спора быть не можетъ, такъ какъ чистая уксусная кислота, изъ чего состоятъ всѣ уксусы, всегда выше уксусовъ, приготовляемыхъ заводскимъ способомъ изъ разныхъ продуктовъ, подвергнутыхъ окисленію.—Надо имѣть хоть самое малѣйшее понятіе о химическихъ соединеніяхъ, чтобы вопросъ этотъ прекратить разъ и навсегда.

XVIII. Поваренная соль.

Чистая поваренная соль должна быть бѣлаго цвѣта, тверда, чиста на взгльдъ, безъ малѣйшаго сѣраго отлива и состоятъ изъ отдѣльных блестящихъ кубиковъ, не измѣняющихся на воздухѣ, безъ запаха, солено-прохладительнаго вкуса. Брошенная на раскаленные уголья—трещитъ отъ растрескиванія кубиковъ, вслѣдствіе выдѣленія находящейся въ ней воды. Нечистота поваренной соли характеризуется сѣрымъ цвѣтомъ, плохою кристаллизацией, расплываніемъ на воздухѣ, горькимъ вкусомъ, мутностью раствора и т. д. Между русскими сортами

поваренной соли особенной чистотою отличается соликамская и дедюхинская, между нѣмецкими — монсбургская. По большей части недостатки нашей поваренной соли зависятъ у насъ отъ небрежной ея промывки и просушки.

Лучшая чистая соль находится въ продажѣ въ синихъ пакетахъ подѣ именемъ *англійской столовой соли* и стоитъ 8—10 коп. за фунтъ, между тѣмъ какъ обыкновенная соль — 1—1½ коп., эта громадная разниа въ цѣнѣ заставляетъ думать, что дѣйствительно очищенная столовая соль получается изъ Англии, съ оплатой провоза, акциза и пр.; между тѣмъ какъ эта соль никогда въ Англии не была, да и глупо бы было покупать англійскую соль, когда наша матушка Россія сама снабжаетъ многія государства солью въ большомъ количествѣ. На это намъ могутъ сказать, что мы, русскіе, не дошли еще своимъ умомъ и разумомъ до способовъ очистки соли, но способъ этотъ такъ простъ, что и доходить до него не требуется, такъ какъ только стоитъ обыкновенную грязную, не очищенную соль распустить въ холодной или горячей водѣ, безразлично, профильтровать черезъ пропускную бумагу и выпарить на легкомъ огнѣ или въ русской печкѣ и мы получимъ отличную чистую англійскую столовую соль за тѣ же 1—1½ коп. фунтъ, что мы и совѣтуемъ всегда дѣлать всѣмъ хорошимъ хозяйкамъ, такъ какъ употребленіе неочищенной соли часто является причиной появленію нѣкоторыхъ болѣзней.

Такъ какъ поваренная соль въ кулинарномъ дѣлѣ составляетъ одну изъ главныхъ приправъ, безъ которыхъ человекъ не можетъ обойтись, то мы находимъ полезнымъ познакомиться съ тѣми физиологически-химическими данными, которыя играютъ роль въ организмѣ человека, при употребленіи этой соли.

Поваренная соль или *хлористый натрій* находится, какъ составная часть, почти во всѣхъ тканяхъ и крови человеческого организма; мы встрѣчаемъ ее не только въ кровяной плазмѣ (почти 2,7 частей на 1000 ч. крови), но даже въ костяхъ и хрящевыхъ тканяхъ.

Какъ извѣстно поваренная соль есть химическое соединеніе

двухъ металловъ — *хлора* и *натрія*, которые составляютъ необходимые элементы для пищеварительнаго процесса.

Водородистое соединеніе перваго — *соляная кислота*, находится въ желудочномъ сокѣ въ свободномъ видѣ и придаетъ этому соку способность растворять питательныя вещества, т. е. приводитъ послѣднія въ такое состояніе, при которомъ они могутъ быть легко всасываемы организмомъ. Кислородное соединеніе натрія — *щелочной натръ* играетъ роль въ процесѣ для приготовленія желчи, имѣющей назначеніе способствовать образованію жировъ.

Какъ присутствіе соляной кислоты въ желудкѣ, такъ и присутствіе натра въ желчи *абсолютно необходимо* для поддержанія жизни.

При смѣшиваніи желудочнаго *хилуса* (кожеобразная смѣсь переварившихся въ желудкѣ питательныхъ веществъ) съ желчью разрозненные элементы поваренной соли вновь соединяются и образуютъ снова *хлористый натрій* т. е. поваренную соль, какъ *непрерывную составную часть крови*.

Въ большинствѣ случаевъ мы, въ ежедневную нашу пищу, принимаемъ смѣсь многихъ питательныхъ веществъ, которыя, частью для лучшаго вкуса, частью же для удобоваримости бываютъ особымъ образомъ подготовлены, напр. варкой, жареніемъ, печеніемъ и пр. Въ такомъ измѣненномъ состояніи пища наша составляетъ то, что мы обыкновенно называемъ *кушаньемъ*.

При изготовленіи кушаній весьма существенную роль играютъ *приправы*, назначеніе которыхъ — возбудить питательные соки къ болѣе энергичной ихъ дѣятельности. Сообразно съ этой цѣлью приправы стлчаются всегда нѣкоторою остротой вкуса. Обыкновеннѣйшая и *важнѣйшая изъ приправъ это поваренная соль*, такъ какъ она составляетъ необходимѣйшее питательное вещество; если безъ перцу, уксусу, корицы, гвоздики, горчицы и т. п. приправъ можно обійтись, не нанося ущерба организму, то безъ поваренной соли — *положительно невозможно*. Поваренная соль есть единственное вещество, которое какъ цивилизованный такъ и дикій народъ прибавляетъ *нарочно* и болѣе или менѣе регулярно, ежедневно къ своей пищѣ.

Но известно, что питательныя вещества растительнаго и животнаго происхожденія уже сами по себѣ содержатъ въ своемъ составѣ поваренную соль; но вопросъ, можно-ли довольствоваться этими количествами соли, или для нормальнаго питанія организма требуется особая прибавка поваренной соли къ ежедневно употребляемой пищѣ.

Между животными только у травоядныхъ, каковы овцы, коровы, лошади и т. п. выказывается особенная потребность къ соли, у плотоядныхъ же этой потребности не замѣчается.

Какъ известно всякая растительная пища, по ея химическимъ составнымъ началамъ, содержитъ въ себѣ втрое, иногда же вчетверо болѣе *металла калия*, сравнительно съ металломъ *натрія* (составная часть соли) чѣмъ животная пища, а потому и потребность въ повареной соли у травоядныхъ зависитъ отъ того, что они въ своей пищѣ принимаютъ много калиевыхъ солей.

Если мы смѣшаемъ растворъ какой либо калиевой соли напр. фосфорно-кислый калий съ растворомъ поваренной соли, то сія послѣдняя разложится и произойдетъ взаимный обмѣнъ, при чемъ образуется хлористый калий и фосфорно-натриевая соль. Точно такое же обмѣнное разложеніе должно имѣть мѣсто въ крови человѣка или другаго животнаго, когда фосфорно-кислый калий и хлористый натрій (поваренная соль), путемъ всасыванія попадутъ въ кровь; при этомъ кровь переполняется избыткомъ фосфорно-натріевой соли и хлористымъ калиемъ, которые для возстановленія нормальнаго состава крови должны выдѣляться изъ организма черезъ почки. Изъ этого ясно видно, что избытокъ калиевыхъ солей, принятыхъ пищей, ведетъ къ удаленію изъ организма поваренной соли, которая *необходима*, какъ мы сказали выше, для питанія организма, такъ какъ поваренная соль должна входить въ нормальный составъ крови, и такъ же своими составными частями—хлоромъ и натріемъ—въ составъ желудочнаго сока и желчи.

А такъ какъ давно доказано, что калий и его соли дѣйствуютъ на организмъ какъ ядъ, разстраивая пищевареніе и измѣняя нормальный составъ крови, то животное, не полу-

чающее съ пищей достаточнаго количества поваренной соли, находится въ состояніи медленнаго отравленія.

Когда калий поступилъ въ кровь, то кровь отдаетъ свою поваренную соль для изгнанія ядовитаго вещества—калія. Но противудѣйствующее вліяніе поваренной соли зависитъ, конечно, отъ ея количества находящагося въ организмѣ; слѣдовательно, при долгомъ употребленіи растительной пищи, какъ богатой вообще калиевыми солями и относительно бѣдной поваренной соли, организмъ долженъ постепенно ослабѣвать. На этомъ основаніи, назначая больному приемъ калиевыхъ солей, докторъ не долженъ предписывать воздержанія отъ соленой пищи.

Человѣкъ—животное всеядное; по этому количество соли ему необходимое, не можетъ быть постояннымъ. Къ мясному кушанью слѣдуетъ прибавлять меньше, а къ растительному—больше соли. Этотъ выводъ сдѣланъ изъ научныхъ, точныхъ опредѣленій, а потому вегетаріанское ученіе, трактующее объ ограниченномъ употребленіи соли, надо считать *ошибочнымъ*, такъ какъ главнымъ образмъ вегетаріанскій столъ основанъ на пищѣ растительной.

По статистикѣ известно, что каждый цивилизованный взрослый человѣкъ долженъ употреблять 15—20 фун. поваренной соли въ годъ.

XIX. Постныя масла.

Въ числѣ постныхъ маселъ, на первомъ планѣ надо считать по его достоинству и по цѣнѣ это *прованское* т. е. *оливковое масло*, получаемое у насъ въ Россіи изъ Ницы и Марселя. Первое считается выше послѣдняго. Если прованское масло не поддѣлано какими либо другими растительности маслами, то оно свѣтло желтаго, совершенно прозрачнаго цвѣта, безъ горечи. Такое масло должно обладать свойствомъ совершенно безвкуснымъ т. е. положительно безо всякаго вкуса, подобно чистой хорошей водѣ, въ чемъ и состоитъ его главное достоинство. А равно не должно имѣть запаха деревяннаго, лампадоч-

наго масла, что составляет главный признак прогорклости и нечистоты прованскаго масла. Прованское масло по своей дороговизнѣ употребляется для кушаній тамъ, гдѣ всякій запахъ или вкусъ масла не терпимъ, а потому его употребляютъ сравнительно рѣдко, болѣе же у насъ въ кулинарномъ дѣлѣ идутъ масла наши русскія, природныя, отечественныя, къ которымъ принадлежатъ *конопляное, подсолнечное горчичное и маковое*. Эти масла также должны быть по возможности свѣжи, безъ горечи, обладать вкусомъ присущимъ тѣмъ сѣмянамъ; изъ которыхъ приготовлены. Масло подъ именемъ *деликатесъ* есть ничто иное какъ тоже самое горчичное масло очень вкусное и при посредствѣ его въ настоящее время готовятъ у насъ въ Россіи многіе рыбные консервы, каковы шпроты, кильки и т. п. *Масло льняное* свѣжее хотя и достаточно вкусное, но его употребленіе въ пищу мало цѣнится, вслѣдствіе того что оно пахнетъ той олифой, на который по большей части растираютъ масляныя краски. *Масло кедровыхъ орѣховъ* и *хлопчатобумажныхъ сѣмянъ* по своимъ вкуснымъ достоинствамъ, въ особенности первое, а также и по ограниченно дешевой цѣнѣ могло бы также съ большимъ успѣхомъ идти для кулинарнаго дѣла по вслѣдствію отсуствія путей сообщенія употребляется не повсемѣстно, а лишь только тамъ гдѣ добывается. По этой же причинѣ рѣдко употребляется очень вкусное и питательное *кунжутное масло*. 1) *Масло сладкихъ миндалей* т. е. *миндальное масло* по своей дороговизнѣ употребляется лишь только для хорошихъ пирожныхъ.

XX. Пряности.

Ваниль составляетъ довольно цѣнную приправу, входящую въ пищу и питье, а потому знать ея достоинство, и способъ распознаванія не лишнее. Ваниль обыкновенно бываетъ въ продажѣ двухъ сортовъ: *мексиканская* и *бурбонская* т. е. получаемая изъ Мексики и съ острова Бурбона. Мексиканская ваниль имѣетъ преимущество передъ бурбонской. Въ

свѣжемъ видѣ оба сорта по качествамъ не различаются, но бурбонская не можетъ долго храниться безъ ущерба своего достоинства. Достоинство ванили зависитъ, во первыхъ, отъ степени длины палочки, доходящей отъ 4—8 дюймовъ; отъ цвѣта отдѣльныхъ стучковъ, которые идутъ отъ темноватого до чернаго какъ смоль цвѣта; отъ степени зрѣлости, какая обнаруживается тѣмъ маленькимъ бѣлымъ инеемъ (*givre*), родъ сѣдины, который есть признакъ самаго высшаго качества ванили въ глазахъ знатоковъ и которые не понимающими принимается за плѣсь. Иней этотъ, если ваниль хранится въ нехорошо закупоренныхъ банкахъ, — скоро исчезаетъ, а вмѣстѣ съ этимъ и уменьшается ароматность, а потому палочка ванили влажная, какъ бы съ потомъ, бываетъ лучше той, которая потеряла свой иней т. е. свою сѣдину.

Въ послѣднее время появилась въ продажѣ особаго рода дешевая ваниль. Эта ваниль оказывается получается изъ Гамбурга и есть ни что иное, какъ ванильная древесина, продаваемая услужливыми нѣмцами-евреями не опытнымъ покупателямъ, такъ какъ изъ этой ванили нѣмецкими фабрикантами большая часть ароматныхъ началъ уже извлечена для приготовления эссенцій и ароматичнаго масла.

Что касается до прочихъ пряностей, каковы: *черный, англійскій и бѣлый перецъ, имбирь, корица, гвоздика* и т. п., то они болѣе или менѣе извѣстны настолько, что говорить объ нихъ мы считаемъ безполезнымъ, но можемъ дать лишь тотъ совѣтъ, что самое лучшее ихъ всегда слѣдуетъ приобретать въ натуральномъ, не толченомъ видѣ, для избѣжанія постороннихъ подмѣсей въ порошокъ. Эти подмѣси обыкновенно дѣлаютъ мукой пшеничной, саговой, арорутной, картофельной, а также порошкомъ куркумы и квасцей. *Кайенскій же перецъ* обыкновенно подмѣшиваютъ крахмаломъ, также разной мукой, горчицей, куркумой, желѣзной охрой и даже сурикомъ.

XXI. В о д а.

Безъ преувеличенія можно сказать, что вода, какъ и воздухъ, необходима намъ въ большомъ количествѣ и, притомъ такая вода, которая по своимъ физическимъ и химическимъ свойствамъ соотвѣтствовала бы потребностямъ нашего организма, а потому вода составляетъ не только вопросъ общественнаго здравія, но прямо вопросъ жизни, поэтому естественно человѣкъ всегда обязанъ стремиться имѣть въ своемъ распоряженіи чистую, здоровую и пріятную по вкусу воду въ достаточномъ количествѣ. Изъ этого выходитъ то, что мы обязаны хотя бы и кратко, но познакомить читателей съ тѣми данными, при посредствѣ которыхъ каждый могъ бы различать воду, употребляемую имъ въ пищу—дурную отъ хорошей.

Чистая вода, не содержащая никакихъ случайныхъ примѣсей, состоитъ изъ *кислорода и водорода*, соединенныхъ между собою химически. Для этого соединенія требуются 2 части водорода и 1 часть кислорода.

Какую бы мы воду ни взяли: дождевую, ключевую, рѣчную или морскую—мы всегда найдемъ въ ней примѣсь минеральныхъ и органическихъ веществъ. Къ первымъ можно отнести хлористыя, сернокислыя, углекислыя, кремнокислыя соли калия, натрія, кальція, магнія, глини, амміака, азотную кислоту, іодъ, бромъ, фосфорную кислоту и пр.; ко вторымъ же—азотистыя вещества животного и растительнаго происхожденія и продукты ихъ разложенія.

Хорошей водой для питанія, т. е. для питья, можетъ считаться только та, которая при своей свѣжести, т. е. содержанія газообразныхъ веществъ, вовсе лишена органическихъ веществъ и содержитъ лишь немного минеральныхъ веществъ. Особенно вредна для организма человѣка вода *жесткая* и *тухлая*; первая содержитъ много минеральныхъ веществъ, преимущественно известь, и *развиваетъ болѣзнь лежкихъ*; вторая же содержитъ значительное количество разложившихся

органическихъ веществъ и *особенно вредна во время эпидеміи*. Жесткая вода образуетъ накипь въ сосудахъ, не даетъ пѣны съ мыломъ и не развариваетъ стручковые плоды, такъ какъ известь, находящаяся въ ней, при кипяченіи съ бѣлковиною образуетъ твердое, нерастворимое вещество, предохраняющее мучнистыя части отъ растворенія. Жесткую воду можно сдѣлать мягкой, прибавляя къ ней соду, крахмалъ и т. д. Тухлую воду очищаютъ прибавленіемъ квасцовъ или еще лучше минеральнаго хамелеона (марганцовокислый калий). Нечистую воду полезно процѣживать черезъ воронку, наполненную слоемъ чистаго песка и угольнаго порошка, а еще лучше фильтровать черезъ фильтръ профессора Пастера.

Присутствіе самаго незначительнаго количества органическихъ веществъ можно опредѣлять слѣдующимъ образомъ: испытуемую воду вливаютъ въ совершенно чистую бутылъ, опускаютъ туда небольшое количество сахара и, плотно заткнувъ бутылъ стеклянной притертой пробкой, ставятъ на свѣтъ въ теплое мѣсто; если вода годна къ употребленію, т. е. чиста, то она даже въ теченіе недѣли останется совершенно прозрачною, въ противномъ случаѣ сдѣлается мутною, негодной уже въ пищу.

Вода должна быть совершенно прозрачною даже при значительной толщинѣ ея слоя. Правда, прозрачность и видимая чистота воды не представляютъ еще абсолютной гарантіи о безвредности ея для здоровья; но во всякомъ случаѣ, механически не чистая вода, дающая осадокъ при покойномъ состояніи, скорѣе можетъ считаться вредною, нежели чистая на видъ вода; такая вода ни въ какомъ случаѣ не должна быть употребляема въ пищу безъ предварительной очистки.

Вода не должна имѣть никакого запаха. Въ этомъ отношеніи обоняніе наше весьма чувствительно.

Вода не должна имѣть никакого опредѣленнаго вкуса, кромѣ того, который придаетъ ей умѣренное содержаніе минеральныхъ солей и достаточное количество газовъ. Всякій посторонній вкусъ указываетъ на значительную примѣсь такихъ веществъ, которые дѣлаютъ воду негодною для питья. Хи-

мически-чистая, т. е. *дестиллированная* (перегнанная) вода, не содержащая въ себѣ ни минеральныхъ солей, ни газовъ не имѣетъ никакого вкуса; такая вода для питья противна, мало утоляетъ жажду и не освѣжаетъ. Безвкусную дестиллированную воду можно сдѣлать вкусною болѣе или менѣе значительнымъ насыщеніемъ ея углекислымъ газомъ.

Вода, хранящаяся въ деревянныхъ кадкахъ, въ санитарномъ отношеніи далеко неудовлетворительна вслѣдствіе большого содержанія органическихъ веществъ.

Кипяченая вода хотя и очищается отъ органическихъ веществъ, но не надолго: на третьи сутки она становится даже хуже, чѣмъ не кипяченая, такъ какъ лишается при кипяченіи необходимыхъ для вкуса газовъ и углекислыхъ солей извести; кромѣ того, кипяченая вода не предохраняетъ и отъ заразы. Опыты доказали, что кипяченіе убиваетъ зародыши только нѣкоторыхъ микроорганизмовъ, тогда какъ для уничтоженія другихъ нужна температура 110°—204°; между тѣмъ вода кипитъ только при 100°. А поэтому нѣтъ лучше и безопаснѣе какъ употреблять для этой цѣли хорошо устроенные фильтры, въ особенности *свѣкообразный фильтръ доктора Пастера*. Правда, онъ немного дороговать, но за-то обыкновенная, не кипяченая вода, будучи пропущена чрезъ этотъ фильтръ, является *абсолютно* чистою водою, безъ всякихъ микробовъ. Что же касается до окраски кадокъ масляной краской, какъ извѣстно изъ опытовъ, такъ же не вполне достигаетъ своей цѣли. Съ гигиенической точки зрѣнія болѣе желательной является окраска кадокъ углекислой известью, т. е. мѣломъ, такъ какъ при этой окраскѣ вода насыщается углекислыми солями извести въ небольшомъ количествѣ, но вполне достаточномъ для замедленія развитія микроорганизмовъ.

XXII. Ч а й.

Изъ довольно большого числа различныхъ сортовъ чая ни одинъ не свободенъ отъ примѣсей, которыми усердно снаб-

жаютъ его какъ на мѣстѣ отправленія, такъ и на мѣстѣ полученія. Наиболѣе обыкновенную подмѣсь въ чай составляютъ листья другихъ растений: сливы, ясени, ивы, тополя, боярышника, бука, чинара, померанцеваго дерева, вяза, дикаго каштана, бузины и дуба, а также листья стараго, т. е. спитаго чая, и листья Иванъ-да-Марья, а въ послѣднее время листья *шарпаномъ*, растеніе, находящееся въ огромномъ количествѣ въ Калифорніи, откуда эти листья въ громадномъ количествѣ отправляются въ Китай, а оттуда уже идутъ въ торговлю *подъ именемъ настоящаго китайскаго чая*, такъ какъ по запаху и по вкусу они вполне похожи на листья чайнаго кустарника.

Зеленый и черный цвѣтъ чая часто производятъ искусственно, для чего употребляютъ берлинскую лазурь, хромокислый свинецъ, углекислую и мышьяковокислую мѣдь, сѣрноокислый кальцій, графитъ, соли желѣза, куркуму и проч.

Чай, продаваемый на англійскихъ рынкахъ, обыкновенно содержитъ много примѣсей, въ чемъ, какъ намъ кажется, надо винить не столько китайцевъ, сколько самихъ англичанъ; сами китайцы подѣрашеннаго и подмѣшаннаго чая не употребляютъ, а угощаютъ имъ только англичанъ и вообще европейцевъ.

Наиболѣе простые способы, которыми можно обходиться для распознаванія, подкрашенъ-ли чай или нѣтъ, состоитъ въ слѣдующемъ: взять небольшое количество чайныхъ листьевъ, положить въ стаканъ, облить холодной водою и хорошо размѣшать, причемъ растворимыя въ водѣ вещества, окрашивающія чай, сообщаютъ водѣ тотъ или другой оттѣнокъ.

Можно поступать и иначе, а именно: положить нѣкоторое количество чая въ кисейный мѣшочекъ, который опустить въ теплую воду; тогда минеральные вещества или растворятся въ водѣ и, слѣдовательно, окрасятъ ее, или же начнутъ быстро опускаться на дно сосуда.

Въ присутствіи минеральныхъ веществъ можно убѣдиться также по количеству золы при сжигеніи чая на платиновой пластинкѣ. Хорошій молодой чай даетъ отъ 5—6% золы, 100

частей которой заключаютъ: около 39,2 ч. поташа и 14,6 частей фосфорной кислоты, остальное же количество 46,2 состоятъ почти изъ равныхъ частей извести, окиси желѣза и кремнезема. Листья же болѣе старыхъ чайныхъ деревьевъ, а также листья спитого чая оставляютъ меньше золы, содержащей меньшую относительно пропорцію поташа и фосфорной кислоты. Отсюда слѣдуетъ, что если количество золы въ чаѣ превышаетъ наибольшее содержаніе въ немъ 5%, то чай содержитъ въ себѣ уже постороннія минеральныя вещества. Количество растворимыхъ веществъ хорошаго чая — отъ 25—34%. Содержаніе танина равняется отъ 2—2,1%.

Въ послѣднее время, въ особенности у насъ въ Россіи (а главное въ Москвѣ), появился новый суррогатъ для поддѣлки китайскаго чая, это — *капорка*, трава огненной или исполиственной полевой розы (*Epilobium angustifolium*). Чтобы открыть присутствіе этой подмѣси, поступаютъ такъ: дѣлаютъ заваръ крѣпкаго чая и фильтруютъ его черезъ бумагу, потомъ къ этому фильтрату приливаютъ 90% виннаго чистаго спирта. Если чай безъ подмѣси этой травы, то жидкость останется свѣтлой, безъ перемѣны; въ противномъ случаѣ, такъ какъ капорка заключаетъ въ себѣ много слизистыхъ веществъ, отъ прибавленія спирта даетъ слизистые хлопья, и жидкость мутится.

Это открытіе еще и потому важно, что капорка, вмѣсто того, чтобы возбуждать бодрость, какъ это дѣлаетъ китайскій натуральный чай, напротивъ, утомляетъ организмъ и вызываетъ сонливость.

XXIII. Шоколадъ, какао и цикорій.

Обыкновенно въ продажѣ находится четыре сорта какао, изъ котораго выдѣлывается шоколадъ: Гулквиль, Коронозъ, Богія и Трынитодъ. Самый общеупотребительный какао для выдѣлки шоколада — это Гулквиль, и самый дорогой изъ остальныхъ трехъ — это Коронозъ; онъ цвѣтомъ свѣтлѣе прочихъ,

гуще и жирнѣе на вкусъ, — главное, имѣетъ больше всѣхъ предыдущихъ питательное свойство, рекомендуется усиленно докторами выздоравливающимъ и вообще слабымъ натурамъ; но очень дорогъ, а потому въ шоколадныхъ фабрикахъ не употребляется.

Чистый какао не долженъ быть сладокъ на вкусъ или быть краснаго цвѣта; положенный на платиновую пластинку и сильно нагрѣтый въ пламени спиртовой лампы, долженъ сгорѣть почти безъ остатка, оставивъ незначительное количество золы красноватаго цвѣта.

Подмѣси къ шоколаду обыкновенно бываютъ: цикорій, саго, картофель, шелуха какао, жиры, крахмалъ, сахаръ, жирная глина, желѣзная охра и пр.

Примѣси органическихъ веществъ опредѣляютъ при помощи микроскопа. Тѣми же несложными испытаніями, которыя изложены въ этомъ отдѣлѣ, можно руководствоваться и при испытаніи какао и шоколада на вредныя вещества.

Къ цикорію примѣшиваютъ обыкновенно поджаренную пшеничную и ржаную муку, поджаренные бобы, опилки краснаго дерева, морковь, различные корни и соли желѣза, а также умбру, жженный сахаръ и даже тертый кирпичъ.

XXIV. Миндаль.

Миндальные орѣхи, подъ названіемъ «принцесскіе» № 1-й тошкокожіе — французскіе, а № 2-й толстокожіе — португальскіе. Привозимый же безъ скорлупы миндаль самымъ лучшимъ считается мессинскій.

Такъ какъ № 2-й болѣе дешевый въ сравненіи съ № 1-мъ, то большинство покупателей предпочитаютъ его; но, по нашему мнѣнію, это увлеченіе — не больше, такъ какъ большая толщина кожи невыгодно отзывается на экономическую сторону, на что просимъ для будущаго обратить свое вниманіе.

XXV. Кофе.

Въ торговлѣ находится семь сортовъ кофе, который подраздѣляется главнымъ образомъ не по названіямъ кофе, но по мѣсту, отъ котораго онъ привозится. 1) *Куба или кубскій*, 2) *Цейлонскій*, 3) *Порторико*, 4) *Ява или явскій*, 5) *Мокко*, 6) *Мартинико* и 7) *Бразильскій*. Не будемъ говорить какой изъ этихъ сортовъ слѣдуетъ предпочесть, такъ какъ каждый сортъ имѣетъ свою и дурную и хорошую сторону, все зависитъ отъ вкуса и привычекъ покупателей, а лучше остановимся болѣе подробно на фальсификаціи кофе и на его физиологическихъ данныхъ относительно дѣйствія на организмъ человѣка.

Изъ множества различныхъ веществъ, употребляющихся для фальсификаціи кофе, какъ-то: пшеница, желуди, дубовая кора, бобы, древесные опилки, чечевица, жженый сахаръ, различные корни и пр., болѣе важную роль играетъ цикорій, употребленіе котораго, какъ показала въ послѣднее время медицина, приносить положительный вредъ организму человѣка. Присутствіе подмѣси цикорія можно открыть самымъ простымъ способомъ, насыпавъ небольшое количество жаренаго и молотата кофе въ холодную воду: чистый кофе, благодаря нѣкоторымъ растительнымъ масламъ, бываетъ постоянно нѣсколько жиренъ, а потому будетъ плавать на поверхности воды, окрасивъ ее весьма слабымъ бурнымъ цвѣтомъ; цикорій же, какъ равно и другія подмѣси, немедленно тонуть въ водѣ, придавъ ей болѣе густой цвѣтъ. Этой простой манипуляціей можно при нѣкоторомъ навыкѣ опредѣлить даже количество примѣси. Чистый кофе, сжатый въ рукѣ, не долженъ издавать треска. Наконецъ, въ микроскопѣ мы имѣемъ вѣрное средство для опредѣленія цикорія, подмѣшаннаго въ кофе, такъ какъ округленныя клѣточки перваго изъ нихъ меньше угловатыхъ клѣточекъ послѣдняго. Различіе это до того характерно, что, однажды подмѣченное, оно навсегда останется въ памяти. Есть еще

довольно простой и вѣрный признакъ отличить присутствіе цикорія въ кофе: стоитъ только къ готовому отвару кофе прилить раствора желѣзнаго купороса, при чемъ, если кофе былъ съ подмѣсью цикорія, то растворъ въ своемъ цвѣтѣ не перемѣнится, въ противномъ случаѣ отваръ чистаго кофе приметъ цвѣтъ изъ своего темно-коричневаго въ блѣдно-зеленый, при чемъ красящія вещества частью осядутъ въ видѣ буроватыхъ хлопьевъ и, смотря по количеству подмѣшаннаго цикорія, цвѣтъ отвара бываетъ отъ свѣтло-коричневаго до темно-коричневаго. Реакція эта дѣлается еще яснѣе, если къ отвару прибавить нѣсколько капель нашатырнаго спирта.

Такъ какъ кофе, какъ и чай, относятся къ числу болѣе распространенныхъ напитковъ, и такъ какъ въ кофе есть нѣкоторые вещества довольно сильно вліяющія на организмъ человѣка, то мы считаемъ не лишнимъ болѣе подробно ознакомиться съ самимъ составомъ этого полезнаго напитка, т.-е. съ составомъ самаго кофе.

Самое слово *кофе* взято изъ арабскаго языка, что означаетъ *силу*, и дѣйствительно публика считаетъ за аксіому, что фармакодинамическое воздѣйствіе кофе чисто возбуждающее и направлено на мозгъ. Трудно и не вѣрить этому возбуждающему, оживляющему воздѣйствію, когда чувствуемъ себя освѣженнымъ, бодрымъ, веселымъ послѣ выпитаго стакана или двухъ кофейнаго отвара: дремота проходитъ, воображеніе разыгрывается, движенія становятся свободными, развязными, облегчается переваримость пищи и является мыслительная способность.

Вѣрованіе въ возбуждающее дѣйствіе кофе, между прочимъ, опирается на благотворный эффектъ его послѣ сытнаго обѣда: послѣ стакана кофе пища переваривается легче и освобождается органъ чувства. Между тѣмъ это самое указываетъ на анти-конгестивное дѣйствіе кофе на организмъ черезъ мѣру возбужденный пищей и виномъ.

Что при физиологическомъ состояніи организма кофе вызываетъ бессонницу только ипостенизирующимъ своимъ дѣйствіемъ на сосуды мозга это доказывается тѣмъ, что тотъ же

кофе дѣйствуетъ благотворно при бессонницѣ, вызываемой триливами крови къ мозгу, причинами, каковы, напр., злоупотребленіе спиртовыхъ напитковъ у пьяницъ, отравленіе опиумомъ, морфіемъ, индійскою коноплей и пр.; кофе полезенъ также въ лихорадкѣ, сопряженной съ приливомъ крови къ головѣ.

Если только мозговая дѣятельность была очень переутомлена, эффектъ кофе еще болѣе интересно проявляется въ духовной дѣятельности человѣка: пробуждается уснувшая дѣятельность органовъ чувствъ, освобождается мыслительная способность и восстанавливается свободное проявленіе мозговыхъ управленій.

Какъ скоро какое-либо отправление тѣла напрягается за извѣстный предѣлъ, то этимъ самымъ въ органѣ его вызывается усиленный приливъ крови, мѣшающій правильному функционированію и проявляется ощущеніе слабости, гнѣта. Въ такомъ именно положеніи бываетъ мозгъ, вслѣдствіе не посильной его дѣятельности: проявляется тяжесть въ головѣ, затрудненіе въ выработываніи и проявленіи идей, какъ слѣдствіе переутомленія мозга умственной работы. Этотъ-то эффектъ мы и видимъ въ утомленномъ мозгу мыслителя, и тутъ-то кроется причина явленій, приписываемыхъ кофе, какъ возбудителя идей и проявленія энергій; этимъ только путемъ кофе освобождаетъ мыслительную способность и будитъ мозгъ, не разгорячая его; какъ это дѣлаютъ спиртовые напитки.

До сего времени, при неоднократныхъ химическихъ анализахъ зеренъ кофе, находили въ нихъ только одинъ алколоидъ довольно ядовитаго свойства—это *кофеинъ*, находящійся также и въ листьяхъ чая, а потому и называемый также *теиномъ*; но въ послѣднее время въ кофе найденъ еще другой алколоидъ, заслуживающій большое вниманіе по своимъ безцѣпнымъ дѣйствіямъ на организмъ человѣка—это *кофеолъ*, поэтому мы считаемъ необходимымъ коснуться вопроса: какое физиологическое дѣйствие производятъ на человѣка вышесказанные алколоиды и сколько мы принимаемъ въ себя чашкой выпитаго кофе? Тѣмъ болѣе это будетъ интересно; что до

сего времени, сколько мы можемъ припомнить, еще никѣмъ не былъ затронутъ этотъ интересный вопросъ.

Кофеинъ или теинъ получается обыкновенно изъ сыраго, не жаренаго кофе, при посредствѣ растворенія молотаго кофе въ хлороформѣ, такъ какъ хлороформъ извлекаетъ этотъ алколоидъ гораздо въ большемъ количествѣ, чѣмъ другія вещества. При этомъ найдено, что содержаніе кофеина въ сырыхъ зернахъ кофе отъ 0,709—0,849%. Но для потребителей кофе гораздо интереснѣе знать, сколько онъ выпиваетъ кофеина въ своемъ кофе, нежели сколько содержится этого алколоида въ сыромъ кофе, не употребляемомъ для питья. Слѣдовательно, опредѣливъ содержаніе кофеина въ сыромъ кофе, остается узнать:

- 1) Сколько теряется кофеина при жареніи кофе.
- 2) Сколько можно извлечь кофеина изъ жаренаго и смолатаго кофе посредствомъ кипящей воды.
- 3) Наконецъ, какъ велико количество ядовитаго кофеина, удерживаемаго кофейной гущей.

Вотъ отвѣтъ на эти вопросы: *почти весь кофеинъ, заключающійся въ жареномъ и молотомъ кофе, переходитъ въ отваръ и лишь только $\frac{1}{5}$ часть его остается въ гущи.*

Довольно сильно подожженный кофе содержитъ среднимъ числомъ 0,927%; въ слабо поджаренномъ же заключается его болѣе, именно 0,987%. Если же сравнить отвары, приготовленные изъ того и другого сорта, то замѣчается обратное явленіе, т.-е. отваръ чернаго (сильно поджареннаго) кофе содержитъ болѣе кофеина, нежели отваръ свѣтло-бураго (слабо подожженнаго) кофе.

Изъ этого видно, что для здоровья потребителей между слабо и сильно поджареннымъ кофе существенной разницы нѣтъ; слѣдовательно, въ этомъ отношеніи всякій можетъ руководствоваться своимъ вкусомъ.

Другія вещества, входящія въ составъ кофейнаго отвара, относятся подобно кофеину, т.-е. большая часть ихъ переходитъ въ растворъ уже при простомъ промываніи кофе горячей водой на фильтрѣ. Если въ сильно поджаренномъ кофе содер-

жится меньше этихъ экстрактованныхъ началъ, за то они легче изъ него извлекаются, чѣмъ изъ кофе слабо поджареннаго.

При опредѣленіи содержанія кофеина въ чайномъ настоѣ, послѣдній былъ приготовленъ такъ, какъ его готовятъ въ общежитіи для питья. Къ весьма интересному результату привели опредѣленія количества кофеина, содержащагося въ чашкѣ хорошаго кофе (приготовленнаго изъ одного лота молодаго кофе) и въ чашкѣ хорошаго чая (изъ 5 граммъ чая). Оба опыта дали почти одни и тѣ же количества, именно 0,1—1,12 кофеина.

Изученіе физиологическаго дѣйствія на животныхъ показали, что большіе приемы этого алколоида производятъ усиленный рефлексъ и судороги. Вообще, по симптомамъ отравленія, кофеинъ весьма близко подходитъ къ стрихнину и, подобно послѣднему, дѣйствуетъ прямо на спинной мозгъ.

Дальнѣйшее сходство этихъ алколоидовъ состоитъ въ томъ, что отравившіеся ими животныя легко поправляются, если поддерживать у нихъ искусственное дыханіе въ теченіи нѣкотораго времени. При такихъ условіяхъ не проявляется даже симптомовъ отравленія. Достаточно пяти минутъ искусственнаго дыханія, чтобы сдѣлать безвредными даже значительныя дозы кофеина.

Спрашивается теперь, зависятъ ли физиологическія дѣйствія кофейнаго отвара исключительно отъ кофеина, или оно обусловливается преимущественно другими экстрактивными веществами? На этотъ вопросъ до сего дня не было еще положительнаго отвѣта, но въ настоящее время мы можемъ сказать утвердительно *нѣтъ*, такъ какъ послѣднія химическія изысканія вполне доказали, что благотворное вліяніе кофе главнымъ образомъ зависитъ отъ другого алколоида, находящагося въ кофе,—это отъ *кофеоля*, и если бы въ бобахъ кофе не было присутствія кофеина, то дѣйствіе кофе во многихъ случаяхъ было бы еще лучше.

Кофеоль есть эфирное масло, проявляющееся изъ поджаренныхъ кофейныхъ бобовъ, чрезъ окисленіе заключающагося въ нихъ жирнаго масла. Чистый кофеоль получается чрезъ пере-

гонку и имѣетъ видъ почти безцвѣтныхъ, слегка голубоватыхъ капель, плавающихъ на поверхности кофейнаго отвара. Если въ стаканъ молока или воды прибавить 2—3 капель, чистаго кофеоля то напитокъ получитъ специфическій вкусъ и запахъ настоящаго, хорошаго кофе. Большее или меньшее количество, содержащееся въ бобахъ кофе этого алколоида, придастъ ароматичность и достоинство кофе, что и служитъ мѣриломъ цѣнности всякаго кофе. Физиологическія свойства кофеоля, въ психической сферѣ организма, вполне тождественны мускусу.

Съ точки зрѣнія фармакологической, во многихъ случаяхъ очень выгодно совмѣстно употреблять кофеоль съ кофеиномъ (кофейный отваръ), чтобы тѣмъ самымъ соединить и физиологическое дѣйствіе кофе. Такимъ-то совмѣстнымъ дѣйствіемъ отваръ кофе и приобрѣлъ себѣ восторженныхъ приверженцевъ, до нельзя превозносящихъ благотѣльное вліяніе кофе на организмъ человѣка: оупьяняющее своимъ благоуханіемъ и вкусомъ, освѣжающее и возбуждающее дѣятельность мозга, восполюющее воображеніе, пробуждающее идеи и вдохновеніе, придающее краснорѣчіе, бодрость, находчивость, ловкость движеній, способствующее пищеваренію и прогоняющее оупьяненіе.

Вышеприведенные факты подтверждаютъ до очевидности, что при ускоренномъ до истощенія ритмѣ, органическомъ отравленіи, кофе дѣйствуетъ успокоивающимъ образомъ и что при переутомленіи не только безъ вреда, но съ очевидною пользою переносится организмомъ даже въ большихъ приемахъ.

XXVI. Саго.

Это особое крахмальное вещество растенія, добываемое въ Индіи, Африкѣ и Южной Америкѣ изъ сердцевинъ нѣкоторыхъ видовъ тропическихъ пальмъ, называемыхъ *саговыми пальмами*, и извѣстно въ торговлѣ подъ именемъ *саго*.

Въ натуральномъ чистомъ видѣ саго бываетъ бѣлаго, бураго и краснаго цвѣта. Зернышки его должны быть не очень ве-

лики, полупрозрачны, трудно раздавливаются между пальцами и трудно растираются въ порошокъ, сладковатаго слегка вкуса но безъ запаха. Натуральное саго относительно довольно дорого, не дешевле 25 — 30 коп., за фунтъ, а потому его въ бакалейныхъ и колоніальныхъ торговляхъ весьма рѣдко встрѣтить, аптекарскіе же магазины, конечно лучшіе, а равно и лучшія аптеки его имѣютъ.

Обыкновенное же продажное саго, сбываемое въ большинствѣ случаевъ за саго настоящее, состоитъ просто изъ крупинокъ картофельнаго крахмала, парочно для этого приготовляемыхъ съ примѣсью извѣстнаго вещества *драгонта*, по извѣстному способу и готовится на макаронныхъ фабрикахъ или на картофельно-мучныхъ заводахъ. Это *картофельное саго*, изготовляемое въ огромномъ количествѣ въ Россіи, легко отличить отъ саго настоящего тѣмъ даже, — какъ бы оно не было искусно приготовлено, — что оно удобно раздавливается между пальцами, что, будучи облито холодной водою, тотчасъ даетъ жидкость, которая окрашивается въ фіолетовый цвѣтъ если къ ней будетъ прибавлено нѣсколько капель іодистой тиштуры, чего не получается въ натуральномъ саго, — и наконецъ что оно разваривается, образуя какъ бы слизь, между тѣмъ какъ натуральное саго при вареніи сохраняетъ свои крупинки въ цѣльномъ видѣ.

XXVII. П и в о .

Пиво, чтобы казалось на видъ гуще, къ нему обыкновенно прибавляютъ для цвѣта жженый сахаръ; но чтобы узнать эту поддѣлку, къ пиву слѣдуетъ прибавить растворъ танина и хорошо взболтать, при чемъ пиво обезцвѣчивается вслѣдствіе осажденія бѣлка, если только пиво не подкрашено какимъ либо другимъ веществомъ; въ противномъ случаѣ цвѣтъ пива остается безъ перемѣны.

Хотя подкраска пива пережженнымъ сахаромъ и не имѣетъ ни какого вреднаго вліянія на здоровье, но, тѣмъ не менѣе,

это дѣлается сплошь и рядомъ съ вышесказанною цѣлью, такъ какъ извѣстно, что чѣмъ дороже и питательнѣе пиво, тѣмъ темнѣе оно на цвѣтъ, тѣмъ оно лучше такъ какъ этотъ цвѣтъ зависитъ отъ большаго или меньшаго содержанія въ немъ экстрактивныхъ началъ пива.

XXVIII. В и н о .

Относительно фальсификаціи винъ говорить я не буду, такъ какъ отрасль эта приняла видъ фабричнаго производства, и какихъ только медикаментовъ и веществъ не входятъ въ вино; если бы этотъ вопросъ разсматривать серьезно, то можно написать не одинъ громадный томъ и то всего еще не выскажешь, а потому намъ гнаться за разоблаченіемъ потдѣлокъ не мыслимо, и мы скажемъ только одно, что ядовитыя минеральныя смѣси узнаются такъ же, какъ выше было сказано въ этомъ отдѣлѣ; что же касается *подкраски винъ*, то я считаю нужнымъ сказать нѣсколько словъ.

Почти ни одно красное вино не является къ намъ въ натуральномъ своемъ цвѣтѣ; но это бы, пожалуй, еще ничего, покориться бы можно; но дѣло заключается въ томъ, что въ подкрасъ винъ сплошь и рядомъ входятъ, на ряду съ безвредными веществами, вещества сильно дѣйствующія, а иногда даже вполне ядовитыя, какъ напр., анилиновые краски, въ которыхъ находится мышьякъ; а поэтому весьма важно знать, подкрашено ли вино, и ли оно имѣетъ свой натуральный цвѣтъ, и если подкрашено, то ядовитымъ веществомъ, или нѣтъ, — вотъ вопросы, которые по существу своему являются весьма серьезными, такъ какъ разъясненіе ихъ ведетъ за собой часто къ серьезнымъ послѣдствіямъ.

Испытаніе винъ производится такъ: въ стеклянную пробирную трубочку наливаютъ 5 — 6 кубич. сантиметровъ испытуемаго вина, куда прибавляютъ $\frac{3}{4}$ объема чистаго сѣрнаго эфира и хорошо взбалтываютъ. Въ самомъ не продолжитель-

номъ времени эфиръ отдѣлится отъ вина и всплыветъ на верхъ.

Если цвѣтъ эфира сдѣлается желтымъ, а послѣ прибавки нѣскольکو капель нашатырнаго спирта — ярко краснымъ, то это означаетъ, что вино *подкрашено кимнешевымъ деревомъ* (не ядовито).

Если эфиръ будетъ окрашенъ въ красноватый цвѣтъ, или въ красный и удерживаетъ этотъ цвѣтъ даже отъ большаго прибавленія нашатырнаго спирта, то вино *подкрашено орселию* (ядовито).

Если эфиръ будетъ окрашенъ въ красноватый цвѣтъ, но обезцвѣчивается отъ прибавленія нашатырнаго спирта, не переходя въ фіолетовый оттѣнокъ, то вино *подкрашено энولينъ т. е. натуральное*, такъ какъ энولينъ — натуральный цвѣтъ не фабриковаго вина.

Если эфиръ красноватаго цвѣта и обезцвѣчивается отъ прибавленія нашатырнаго спирта, не окрашивая послѣдняго, то вино *подкрашено фуксиномъ* (ядовито).

Въ томъ случаѣ, если эфиръ всплываетъ поверхъ совершенно неокрашеннымъ, то берется новая проба вина, къ которой прибавляютъ два объема воды и $\frac{1}{2}$ объема нашатырнаго спирту. Если при этомъ смѣсь получится темно-коричневаго цвѣта, то вино *подкрашено кашенилю* (не ядовито); но если эта послѣдняя смѣсь окрашена въ зеленый цвѣтъ, то можно съ увѣренностью заключить, что вино не содержитъ въ себѣ ни одного изъ вышеприведенныхъ веществъ.

Изъ всего вышеизложеннаго въ этомъ отдѣлѣ, можно до извѣстной степени видѣть, какое громадное количество минеральныхъ и органическихъ веществъ рискуемъ мы принять внутрь ежедневно, безъ всякаго желанія съ нашей стороны и, притомъ, рядомъ съ веществами безвредными — принять въ себя и яды. Не слѣдуетъ, при этомъ, утѣшать себя тою мыслью, что намъ приходится имѣть дѣло съ весьма незначительными количествами ядовитыхъ веществъ и что вліяніе ихъ на нашъ организмъ пропадаетъ безслѣдно, не причиняя никакого дѣйствія; правда, если мы, вмѣстѣ съ нашей еже-

дневной пищей, будемъ потреблять небольшія количества свинцовыхъ бѣлилъ, ртутныхъ, мѣдныхъ солей, стрихнинъ, мышьякъ или что либо подобное, то мы не причинимъ себѣ моментальной смерти, но все-таки это *будетъ медленное, методическое отравленіе*, которое въ концѣ-концовъ выразится большимъ или меньшимъ сокращеніемъ нашей жизни, чего, конечно, также никто замѣтить не можетъ, такъ какъ продолжительность человѣческой жизни есть величина, никому неизвѣстная.

Въ присутствіи той или другой подмѣси въ съѣстныхъ продуктахъ и напиткахъ всю вину приходится слагать, въ большинствѣ случаевъ, на фабрикантовъ и торговцевъ; случается, однакоже, что эта вина цѣликомъ падаетъ и на насъ самихъ. Такъ напр., посуда, въ которой готовится различные кушанья, бываетъ иногда плохо вылужена, что можетъ имѣть весьма дурныя послѣдствія, такъ какъ въ кухнѣ нерѣдко приходится имѣть дѣло съ веществами кислыми, растворяющими мѣдь самой посуды, въ которой готовятъ пищу. Капуста напр. и многіе плоды послѣ одного часа варки въ такой посудѣ содержатъ въ себѣ уже мѣдь; мясо, дѣйствіемъ своихъ кислотъ, также растворяетъ этотъ металлъ. Сюда также относится масло въ цинковыхъ сосудахъ, употребленіе невызолоченныхъ мѣдныхъ и серебряныхъ солонокъ и глиняныхъ горшковъ съ свинцовой глазурью или муравой, отчего можетъ въ послѣднемъ случаѣ произойти свинцовое отравленіе. Это послѣднее отравленіе можетъ обнаружиться отъ употребленія искусственныхъ шипучихъ водъ, приготовляемыхъ въ стеклянныхъ бутылкахъ со свинцовыми сифонами; такъ что докторъ Шатенъ приписываетъ частые случаи въ Парижѣ заболѣваній свинцовой коликой именно дѣйствію сельтерской воды съ такими сифонами.

Послѣ всего вышесказаннаго становится понятнымъ, какъ иногда трудно бываетъ доктору добратъся до истины происшедшей болѣзни и причинъ ея внезапнаго появленія.

ОТДѢЛЪ II.

Принадлежности къ сладкимъ блюдамъ.

ОТДѢЛЪ II.

Принадлежности къ жидкимъ блюдамъ.

Въ каждомъ рецептѣ и въ каждомъ объѣдѣ расчетъ произведенъ на пять человекъ. При большемъ или меньшемъ количествѣ обѣдающихъ, необходимо соответственно увеличивать или уменьшать выдачу.

1. Гренки по итальянски.

Выдать: 1 французск. хлѣбъ, $\frac{1}{8}$ ф. сыру пармезанъ, $\frac{1}{4}$ ф. чухонскаго или другаго масла.

Нарѣзать бѣлый хлѣбъ тонкими ломтиками, одну сторону намазать растопленнымъ коровьимъ, чухонскимъ, или сливочнымъ масломъ, посыпать тертымъ пармезаномъ, сложить на сковороду и поставить въ духовую печь, что бы слегка зарумянились.

2. Гренки по нѣмецки.

Выдать: 2 яйца, 2 лож. молока, $\frac{1}{8}$ ф. голландскаго сыру, $\frac{1}{8}$ ф. чухонскаго масла и 1 француз. хлѣбъ.

Разбить желтки, прибавить двѣ столовыхъ ложки молока, обмочить ломтики бѣлаго хлѣба, одну какую-либо сторону, обсыпать голландскимъ тертымъ сыромъ, положить на осыпанной стороною на сковороду, смазанную масломъ, и подрумянить.

3. Гренки съ разнымъ сыромъ.

Выдать: 1 француз. хлѣбъ, $\frac{1}{3}$ ф. какого угодно сыра и прочее какъ сказано въ № 1 или № 2.

Какъ № 1 или № 2, такимъ же образомъ приготавливаются гренки и съ другими сухими сырами, какъ то съ зеленымъ, швейцарскимъ, кавказскимъ и пр.

4. Гренки обыкновенные.

Выдать: 1 француз. хлѣбъ, $\frac{1}{4}$ ф. сливочнаго масла.

Бѣлый хлѣбъ рѣжутъ тонкими ломтиками, обжариваютъ на сковородѣ съ обѣихъ сторонъ въ сливочномъ маслѣ, пока зарумянятся. Такіе гренки подаются не только къ горячимъ жидкимъ блюдамъ, но такъ же ко многимъ соусамъ изъ овощей и зелени. Въ Англіи эти гренки составляютъ необходимую принадлежность при утреннемъ чаѣ, для чего ихъ подаютъ въ особыхъ перегородочныхъ судочкахъ.

5. Гренки безъ масла.

Какъ изъ бѣлаго, такъ ровно изъ чернаго и пеклеваннаго хлѣба рѣжутъ небольшіе ровные четырехъ угольные кусочки и сушатъ безъ масла. Подаютъ къ супамъ пюре изъ гороха, фасоли, чечевицы и пр. Иногда эти гренки прежде чѣмъ сушить, посыпаютъ солью и потомъ сушатъ. Такіе гренки подаютъ къ пиву.

6. Гренки діабли (чертовскіе).

Выдать: 1 франц. булку, 1 яйцо, $\frac{1}{2}$ ст. лож. муки, 2 лож. сметаны $\frac{1}{4}$ зол. казнскаго перцу $\frac{1}{8}$ ф. какого угодно сухаго сыра, $\frac{1}{4}$ ф. сливоч. масла.

Дѣлаютъ смѣсь изъ яйца, муки и сметаны. Рѣжутъ ровными ломтиками француз. хлѣбъ намазываютъ съ обѣихъ сторонъ растопленнымъ масломъ, кладутъ на сковороду и съ одной стороны намазываютъ смѣсью изъ яйца, муки и сметаны, ставятъ въ духовую печь; когда зарумянятся вытаскиваютъ и слегка посыпаютъ казньскимъ перцемъ. Подаютъ къ какимъ угодно супамъ.

7. Ватрушки съ творогомъ.

Выдать для тѣста: $1\frac{1}{2}$ ф. крупчатой муки, 2 зол. сухихъ дрожжей, щепотку соли, масла коровьяго и сахару по желанью. Кромѣ того $\frac{1}{4}$ ф. коринки или изюму, 3 стак. отжатаго творогу, 4 яйца, $\frac{1}{2}$ стак. сметаны, $\frac{1}{4}$ ф. сахару и $\frac{1}{2}$ ф. коровьяго масла.

Творогъ готовится такъ: творогъ хорошо притираютъ чрезъ рѣшето, смѣшиваютъ съ 3-мя желтками и 3 взбитыми бѣлками, сюдаже прибавляютъ все остальное, кромѣ сметаны и сахара.

Тѣсто дѣлаютъ обыкновенно на дрожжахъ (смотри отдѣлъ мучной) даютъ хорошо подняться и раскатываютъ не очень тонко величиною въ чайное блюдо, кладутъ на него смѣсь изъ творога, зачищываютъ края такъ, чтобы смѣсь могла держаться смазываютъ сметаной и оставшимся желткомъ, посыпаютъ сахаромъ и пекутъ въ духовой печи.

Эти ватрушки подаются къ борщамъ и къ щамъ. Многія любятъ употреблять ихъ съ чаемъ.

8. Ватрушки съ пшеномъ.

Выдать: для тѣста какъ № 7. Кромѣ того 1 $\frac{1}{2}$ стак. пшена 1 бутылка молока, $\frac{1}{4}$ ф. чухонскаго масла, 3 яйца, $\frac{1}{2}$ стак. сметаны, 2 лож. сахару, $\frac{1}{4}$ ф. коринки или мелкаго изюма.

Пшено хорошо перебиваютъ въ нѣсколькихъ водахъ и варятъ въ молокѣ до густоты размазни, затѣмъ прибавляютъ масла,

солять и, когда остынетъ, кладутъ яйца. Далѣе поступаютъ какъ сказано въ № 10. Кто любитъ, можно прибавить, вмѣстѣ съ яйцами 2 чайн. ложки мелкаго сахару.

9. Ватрушки съ манной кашей.

Выдать: для тѣста какъ № 7. Кромѣ того $1\frac{1}{2}$ стак. маннхъ крупъ и $1\frac{1}{2}$ стак. молока, 2 лож. мелкаго сахару, щепотку толченой корицы, 3 яйца, $\frac{1}{2}$ стак. сметаны, $\frac{1}{4}$ ф. чухонскаго масла.

Манную кашу готовятъ на молокѣ, смѣшиваютъ съ сахаромъ. Остальное какъ № 10. Когда ватрушки будутъ готовы посыпаютъ корицей.

10. Ватрушки съ гречневой кашей.

Выд.: для тѣста какъ № 7. Гречневой каши крутой 2 стак. 4 луковицы, $\frac{1}{2}$ ф. коровьяго масла, соли и перцу по вкусу.

По желанію кашу можно варить на молокѣ и смѣшиваютъ съ мелкорубленнымъ и поджареннымъ въ маслѣ лукомъ, прибавляютъ соли и перцу. Остальное дѣлается какъ № 7.

11. Кляръ.

Выд.: 1 стак. муки, 5 яицъ и 1 стак. сливокъ или молока.

Муку смѣшиваютъ съ 5 желтками, солять, прибавляютъ сливки или молоко, 5 взбитыхъ бѣлковъ и хорошо взмѣшиваютъ.

Передъ подачей на столъ бульена, берутъ этотъ кляръ ложкой, смоченной въ горячей водѣ, ровняютъ мокрымъ пожемъ и кладутъ на вымазанный масломъ сотейникъ. Минутъ за 10 до подачи сотейникъ этотъ наливаютъ кипящимъ бульеномъ, наливая его такъ, чтобы не попасть на кляръ, и ставятъ на плиту, но не доводя до кипѣнья. Черезъ 3—5 минутъ, кляръ

осторожно переворачиваютъ, даютъ еще постоять на плитѣ минутъ 5 и вытаскиваютъ осторожно друшлакомъ, кладутъ въ миску съ бульеномъ и подаютъ на столъ.

12. Кляръ постный.

Выд.: 1 стак. муки, 1 лож. постнаго масла, 1 стак. пива.

Мука хорошо размѣшивается съ пивомъ и постнымъ масломъ, солится и варится какъ № 11.

13. Крокеты изъ макаронъ.

Выд.: 1 ф. макаронъ, 2 стак. соуса бѣлаго 4 яйца, $\frac{1}{2}$ ф. сыру пармезанъ, $\frac{1}{4}$ стак. толченыхъ сухарей и $\frac{1}{4}$ ф. чухонскаго масла.

Макароны отвариваютъ въ соленой водѣ, откидываютъ на рѣшето, обдаютъ холодной водой и рѣжутъ кусочками.

Уварить 2 стак. бѣлаго соуса, подбить 4 желтками, прибавить $\frac{1}{2}$ ф. тертаго сыру пармезана (или какого либо другаго), смѣшать все вмѣстѣ съ макаронами, нарѣзать продолговатыми кусочками, обсыпать сухорями и жарить въ маслѣ.

14. Крокеты постные.

Выдать: $\frac{1}{4}$ фун. сухихъ грибовъ, $\frac{1}{2}$ стак. какой либо каши, немного соли и перцу, 4 луковицы, $\frac{1}{8}$ постнаго масла и 3 лож. муки.

Отваренные сухія грибы мелко изрубить и смѣшать съ кашей размазней, лучше съ рисовой, прибавить соли, перцу и мелко изрубленный лукъ, поджарить въ маслѣ, все хорошо смѣшать съ мукой, надѣлать небольшихъ крокетъ, въ видѣ маленькихъ пирожковъ, обсыпать мукой или сухарями и жарить въ оставшемся постномъ маслѣ.

15. Котлеты из гречневой каши.

Выдать: 4 стак. гречневой каши, 2 лож. муки, 3 луковицы, 3 лож. постного масла, немного соли и перца, 1 лож. толченых сухарей.

Кашу смѣшиваютъ съ мукой и съ мелко рубленнымъ лукомъ, поджареннымъ въ небольшомъ количествѣ масла, прибавляютъ соли, перецъ; все хорошо размѣшиваютъ, дѣлаютъ небольшія котлеты, обваливаютъ въ сухаряхъ и жарятъ въ оставшемся маслѣ.

Ихъ подаютъ преимущественно къ кислымъ щамъ и борщамъ, а такъ же какъ отдѣльное блюдо въ постные дни подъ грибнымъ соусомъ.

16 Яйца фаршированные.

Выдать: 12 яицъ, немного соли, перца, щепоть рубленнаго укропа 2 лож. тертаго сыру и 1 ложку коровьяго масла.

10 яицъ варятъ въ крутую и опускаютъ въ холодную воду, разрѣзываютъ острымъ ножомъ вдоль, пополамъ; желтокъ осторожно вытаскиваютъ вмѣстѣ съ бѣлкомъ, чтобы не повредить скорлупу. Бѣлокъ съ желткомъ мелко рубятъ, солятъ, перчатъ, прибавляютъ укропъ, оставшіяся два сырыхъ яйца, начиняютъ этой смѣсью скорлупу, равняютъ ножомъ, посыпаютъ сыромъ, смазываютъ масломъ и запекаютъ въ духовой печи, чтобы зарумянились.

Подаютъ къ зеленымъ щамъ изъ щавеля, лебеды или крапивы. А также отдѣльнымъ блюдомъ къ завтраку со сливочнымъ масломъ.

17. Клецки изъ муки, твердыя.

Выдать: 2 яйца и 2 ложки муки.

2 желтка смѣшать съ мукой и 3 лож. воды, посолить,

хорошо размѣшать, прибавить 2 взбитыхъ бѣлка и опускать ложкой, смоченной въ водѣ за 10—12 минутъ передъ подачей. Можно брать муку пополамъ съ манной крупой.

18. Клецки изъ муки, рыхлыя.

Выдать какъ сказано въ № 17 и 1—2 ложки чухонскаго масла.

Дѣлаютъ какъ № 17, но только прибавляютъ еще 1—2 лож. слегка растопленнаго масла.

19. Тоже заварныя.

Выдать: $\frac{1}{4}$ ф. чухонскаго масла, $1\frac{1}{2}$ стак. муки, большую щепоть рубленной зелени укропа или петрушки (кто что любитъ).

Растопить масло, прибавить $\frac{1}{2}$ стак. воды и дать кипѣть. Въ этотъ кипятокъ всыпать муку, хорошо размѣшать, чтобы не образовались комья и дать остыть. Кто любитъ—прибавить зелени. Остальное продолжать какъ сказано въ № 17.

20. Тоже манныя.

Выдать: 1 стак. манной каши, 2 ложки муки, 1 ложку масла, 1 яйцо.

Дѣлать какъ сказано въ № 19, но воды брать настолько, чтобы образовалась размазня, остудивъ, прибавить яйцо и хорошо размѣшать.

21. Клецки изъ бѣлаго хлѣба или сухарей.

Выдать все то, что сказано въ № 18, но вмѣсто муки выдать толченыхъ и просѣянныхъ бѣлыхъ сухарей или тертаго черстватаго бѣлаго хлѣба.

Сухари или тертый хлѣбъ смѣшиваютъ съ яйцами, прибавляютъ масла, солятъ и опускаютъ ложкой передъ отпускомъ въ супъ, одинъ разъ прокипятить.

22. Клецки по-шведски.

Выд. 3 лож. чухонскаго масла, 4 яйца, 2 ложки муки.

Растопленное масло мѣшаютъ на льду пока побѣлѣетъ и сдѣлается густо; тогда прибавляютъ 2 желтка и 2 цѣльныхъ яйца и опять хорошо размѣшиваютъ, наконецъ, прибавляютъ еще 2 ложки муки, 2 взбитыхъ въ пѣну бѣлка, размѣшиваютъ, дѣлаютъ клецки и опускаютъ въ супъ за 10 минутъ передъ подачей на столъ.

23. Клецки изъ крупъ.

Выд. 1 стак. какихъ-либо крупъ, 2 ложки муки, 1 яйцо.

Изъ крупъ варятъ размазню, отваривая перемытую на бульонѣ, водѣ или молокѣ, даютъ остыть, прибавляютъ муку, яйцо, солятъ и дѣлаютъ клецки, опуская ихъ въ супъ за 5 минутъ передъ подачей на столъ.

24. Клецки яичныя.

Выд. 5 яицъ, 1 стак. молока, 2 лож. рубленой зелени петрушки или укропа, 3 лож. муки и 1 лож. русскаго масла.

Сырыя яйца смѣшиваютъ съ молокомъ, прибавляютъ рубленую зелень, муку, солятъ и вливаютъ на сковороду, на которой предварительно распускаютъ масло и поджариваютъ; когда эта яичница поспѣетъ, ее рѣжутъ на равныя квадратики и передъ подачей опускаютъ въ бульонъ.

25. Клецки изъ творогу.

Выд. 2 ложки отжатаго творогу, 2 лож. русскаго масла, 4 яйца, 2 ложки муки и 2 ложки сметаны.

Протертый творогъ, масло и яйца мѣшаютъ вмѣстѣ, пока хорошо вспѣнится, потомъ прибавить муку, сметану, посолить и сюда же прибавить 2 взбитыхъ бѣлка. Опускать клецки за 10 минутъ передъ подачей супа на столъ.

26. Клецки изъ картофеля.

Выд. 10 шт. картофеля средней величины, 5 яицъ и 1 стак. муки.

На 2 стак. тертаго варенаго картофеля, берутъ 5 желтковъ, 1 стак. муки, солятъ и хорошо смѣшиваютъ, потомъ прибавляютъ 5 взбитыхъ бѣлковъ и кладутъ съ ложки въ бульонъ, даютъ одинъ разъ вскипеть, подаютъ на столъ.

27. Клецки поджаренныя.

Какія бы ни были клецки, сначала поджариваютъ на сковородѣ съ масломъ, когда слегка зарумянятъ, ихъ падаютъ или отдѣльно къ бульону или прямо кладутъ въ бульонъ.

28. Ушки изъ каши.

Выд. для тѣста 3 стак. муки, 2 яйца, для формы 1 стак. какихъ угодно крупъ, 4 лож. русскаго масла, немного соли, перцу и 4 луковицы.

Приготавливаютъ крутую кашу изъ какихъ угодно крупъ, поджариваютъ въ маслѣ съ рубленнымъ лукомъ, солятъ, перчатъ и даютъ остыть, а въ это самое время дѣлаютъ тѣсто

достаточно крутое изъ 3-хъ стак. муки и 2 яицъ, прибавляя воды, чтобы тѣсто могло легко раскатываться. Раскатавъ это тѣсто достаточно тонко, его рѣжутъ на равные квадратики примѣрно въ 1—1½ вершка каждый и на эти квадратики кладутъ фаршъ. Далѣе берутъ два противоположные угла сводятъ вмѣстѣ такъ, чтобы образовалась форма въ видѣ маленькой косынки, кругомъ хорошо защипываютъ и оставшіеся два противоположные угла соединяютъ также вмѣстѣ и получаютъ видъ уха. Понадѣлавъ такимъ образомъ ушковъ достаточно количество, ихъ опускаютъ въ супъ и кипятятъ; когда ушки въ супѣ всплывутъ на верхъ—ихъ подаютъ на столъ.

29. Ушки изъ сухеныхъ грибовъ.

Вид.: ¼ ф. сухихъ грибовъ, 10 луковицъ, 2 лож. постнаго масла, немного перцу и соли. Для тѣста выдать какъ сказано въ № 28.

Сухіе грибы отвариваютъ въ небольшомъ количествѣ воды, мелко рубятъ, смѣшиваютъ съ поджареннымъ въ маслѣ рубленнымъ лукомъ, прибавляютъ перцу и соли. Дѣлаютъ ушки какъ № 28.

30. Ушки изъ сухихъ грибовъ съ гречневой кашей.

Вид.: ⅛ ф. сухихъ грибовъ, 1 стаканъ крутой гречневой каши, 2 лож. русскаго масла, 4 луковицы. Для тѣста какъ № 28.

Дѣлаютъ какъ № 29, но уменьшаютъ пропорцію муки, прибавляютъ гречневую кашу, поджаренную на маслѣ съ лукомъ.

31. Ушки изъ свѣжихъ грибовъ.

Вид. 1 ф. свѣжихъ грибовъ, 1 ф. русскаго масла (или ½ ф. сметаны), 5 луковицъ. Для тѣста какъ № 28.

Грибы поджариваютъ въ сметанѣ или маслѣ, мелко рубятъ, солятъ, перчатъ, а остальное какъ № 29.

32. Ушки изъ свѣжихъ грибовъ съ гречневой кашей.

Вид.: ½ ф. свѣжихъ грибовъ, ½ стак. крутой гречневой каши, 2 ложки масла, 4 луковицы, соли, перцу. Для тѣста выдать согласно № 28.

Дѣлается какъ сказано въ № 30.

33. Ушки съ грибами и кашей.

Вид.: какой-либо крупы и все прочее какъ сказано въ № 30, а для тѣста согласно № 28.

Ушки какъ изъ свѣжихъ грибовъ, такъ и изъ сухеныхъ можно дѣлать не только съ одной гречневой кашей, но такъ же и кашей изъ другихъ крупъ, по способу, указанному въ №№ 30 и 32.

34. Ушки изъ кислой капусты.

Вид.: ½ ф. кислой капусты, 5 луковицъ, ¼ ф. масла и для тѣста согласно № 28.

Кислую капусту хорошо отжимаютъ, смѣшиваютъ съ рубленнымъ поджареннымъ въ маслѣ лукомъ и если желаютъ, то прибавляютъ немного перцу.

35. Ушки изъ кислой капусты съ грибами.

Выд.: $\frac{1}{4}$ ф. кислой капусты, $\frac{1}{2}$ ф. свѣжихъ или $\frac{1}{4}$ фун. сухихъ грибовъ, 5 луковицъ, $\frac{1}{4}$ ф. русскаго масла или $\frac{1}{2}$ ф. сметаны. Для тѣста какъ сказано въ № 28.

Дѣлаютъ какъ № 34, но прибавляютъ $\frac{1}{2}$ фун. бѣлыхъ сухихъ грибовъ, предварительно отваривъ въ соленой водѣ, или свѣжихъ грибовъ, поджаренныхъ въ маслѣ или сметанѣ, какъ сказано въ № 31.

36. Ушки изъ свѣжей капусты.

Выд.: 5 яицъ и все, что сказано въ № 34, замѣняя кислую капусту свѣжей.

Дѣлается какъ № 34, но прибавляютъ еще 5 рубленыхъ крутыхъ яицъ. Капусту свѣжую рубятъ, солятъ и, когда она дастъ изъ себя сокъ, хорошо отжимаютъ—и тогда только поджариваютъ въ маслѣ съ лукомъ.

37. Ушки поджаренныя.

Выд.: одну изъ пропорцій, указанныхъ для приготовления ушковъ, начиная съ № 28.

Многіе любятъ ушки, прежде чѣмъ опускать ихъ въ супъ, сначала поджарить на сковородѣ съ масломъ. Такія ушки подаются по большей части отдѣльно отъ супа, но можно также подавать ихъ, опуская въ супъ.

38. Фрикадель изъ творогу.

Выд.: $1\frac{1}{2}$ ф. творогу, $\frac{1}{4}$ ф. муки, 4 яйца.

Творогъ отжимаютъ и протираютъ чрезъ рѣшето, смѣшиваютъ

съ мукой, яйцами, солятъ и хорошо перемѣшавъ дѣлаютъ фрикадель въ видѣ небольшихъ шариковъ, обваливая въ мукѣ.

39. Фрикадель изъ грибовъ.

Выд.: $\frac{1}{4}$ ф. сухихъ грибовъ, 5 луковицъ, 2 лож. сметаны, 3 лож. сухарей, 3 яйца, 4 лож. муки.

Сухіе грибы отвариваютъ въ соленой водѣ, мелко рубятъ, смѣшиваютъ съ поджареннымъ въ маслѣ рубленнымъ лукомъ, съ 4 лож. муки, 2 лож. сметаны, дѣлаютъ фрикадель, обваливаютъ въ сухаряхъ и передъ отпускомъ кладутъ въ супъ, давъ ему одинъ разъ вскипѣть.

40. Фрикадель изъ орѣховъ.

Выдать: $\frac{1}{2}$ фун. очищенныхъ отъ скорлупы орѣховъ, 2 яйца, 1 лож. муки, 2 лож. толченыхъ сухарей.

Лучше всего эту фрикадель готовить изъ фисташекъ, для чего берутъ $\frac{1}{2}$ фун. очищенныхъ фисташекъ и толкутъ до образованія однородной тѣстообразной массы, куда послѣ этого прибавляютъ 2 сырыхъ яйца, 1 лож. муки, все хорошо перемѣшиваютъ, дѣлаютъ фрикадель, обваливаютъ въ сухаряхъ, опускаютъ въ бульонъ и даютъ два раза вскипѣть.

41. Пирогъ-коровай изъ блиновъ.

Испечь обыкновенные блины смотри далѣе для чего и сдѣлать надлежащую выдачу, поджарить эти блины съ обѣихъ сторонъ, сложить въ кострюлю, смазанную масломъ и обсыпанную сухарями, и каждый разъ перекладывать по желанію тѣми фаршами, которые употребляются для пироговъ и описаны ниже; смазываютъ масломъ и ставятъ въ печь, что бы запеклось подъ крышкою.

42. Пирогъ или пирожки изъ свѣжей капусты.

Выдать: для тѣста 3 фун. крупчатой муки, 2 зол. сухихъ дрожжей, $\frac{1}{2}$ фун. русскаго масла, 5 яицъ. Для фарша 2 ф. свѣжей капусты, 5 луковицъ, $\frac{1}{2}$ ф. русскаго масла, 5 яицъ, 1 лож. мелкаго сахару.

Капусту рубятъ или шинкуютъ и, посоливъ, даютъ стоять, пока она дастъ сокъ; тогда ее хорошо отжимаютъ руками и жарятъ съ лукомъ, мелко изрубленнымъ въ $\frac{1}{2}$ масла, что бы хорошо упрѣла и даже слегка подрумянилась, прибавляютъ не много мелкаго сахару и даютъ остыть. Фаршъ этотъ кладутъ на тѣсто, а сверху укладываютъ кружечками круто сваренныя яйца; пирогъ наглухо защипываютъ, смазываютъ желткомъ и ставятъ въ печь. Кто любитъ то къ фаршу можно прибавить перцу.

Многіе этотъ пирогъ предпочитаютъ изъ слоенаго тѣста, такъ ровно и пирожки.

43. Пирогъ или пирожки изъ кислой капусты.

Выдать: все что сказано въ № 42, но вмѣсто свѣжей капусты 2 фун. кислой.

Дѣлается какъ № 42.

44. Пирогъ или пирожки изъ моркови.

Выдать: 2 фун. моркови. 1 фун. русскаго масла, 1 фун. сметаны, 5 яицъ, на тѣсто выдать согласно № 42.

Морковь очищаютъ и мелко рубятъ сѣчкой или одинъ разъ пропускаютъ черезъ мясорубку, прибавляютъ масла и хорошо томятъ подъ крышкой, часто перемѣшивая; когда упрѣетъ, прибавляютъ сметану, по вкусу прибавляютъ если желаютъ

молкаго сахару, соли и дѣлаютъ пирогъ или пирожки изъ слоенаго или кислаго на дрожжахъ тѣста. Можно прибавить 5 крутыхъ яицъ и не много толченаго перцу.

45. Пирогъ или пирожки изъ кислой капусты съ сухими грибами.

Выдать: все что въ № 42 и $\frac{1}{2}$ ф. сухихъ грибовъ.

Дѣлается какъ № 42, но въ начинку прибавляютъ мелко рубленыхъ $\frac{1}{2}$ ф. сухихъ грибовъ, отваренныхъ въ соленой водѣ.

46. Пирогъ или пирожки съ свѣжими грибами.

Выдать: для тѣста какъ № 42. Для начинки: 3 ф. свѣжихъ грибовъ, 1 ф. русскаго масла и $\frac{1}{2}$ ф. сметаны.

Грибы очистить, посолить и изжарить съ рубленнымъ лукомъ въ $\frac{1}{2}$ фун. масла, прибавить перцу и $\frac{1}{2}$ ф. сметаны.

Тѣсто дѣлать на дрожжахъ.

47. Пирогъ или пирожки съ сухими грибами.

Выдать: для тѣста какъ № 42. Для начинки: 1 фун. сухихъ грибовъ, 10 луковицъ, $\frac{1}{2}$ ф. русскаго масла или постнаго, по немного перцу и соли.

Грибы отвариваютъ въ небольшомъ количествѣ воды, откидываютъ на рѣшето, даютъ водѣ стечь и грибы мелко рубятъ, потомъ смѣшиваютъ съ поджареннымъ въ маслѣ рубленнымъ лукомъ, солятъ, прибавляютъ немного перцу и грибнаго отвара.

Тѣсто дѣлаютъ на дрожжахъ.

48. Пирогъ или пирожки съ солеными грибами.

Выдать: для тѣста какъ для № 42. Для начинки: 3 фун. соленыхъ грибовъ, 10 луковицъ, $\frac{1}{2}$ фун. русскаго или постнаго масла, немного перцу.

Въ особенности этотъ пирогъ очень вкусенъ приготовленный изъ соленыхъ груздей. Грибы промываютъ въ холодной водѣ, рубятъ, смѣшиваютъ съ лукомъ рубленнымъ и поджареннымъ въ маслѣ, съ $\frac{1}{2}$ фун. масла, прибавляютъ перцу по вкусу.

Тѣсто на дрожжахъ.

49. Пирогъ или пирожки съ гречневой кашей.

Выдать для тѣста какъ сказано въ № 42. Для начинки $1\frac{1}{2}$ ф. гречневыхъ крупъ, $\frac{1}{2}$ ф. сухихъ грибовъ, $\frac{1}{2}$ ф. русскаго масла, 10 луковицъ, немного перцу.

Крутую гречневую кашу поджариваютъ въ маслѣ съ рубленнымъ лукомъ и прибавляютъ $\frac{1}{2}$ фун. сваренныхъ въ соленой водѣ изрубленныхъ мелко грибовъ, солятъ и прибавляютъ немного перцу.

Тѣсто на дрожжахъ.

50. Пирогъ или пирожки съ разной кашей.

Выдать: какъ сказано въ № 49 и точно такъ же поступать, но вмѣсто гречневыхъ крупъ, класть какія угодно по желанію.

51. Пирогъ татарскій.

Выдать: для блиновъ какъ сказано далѣе. Кромѣ того $\frac{1}{2}$ фун. чухонскаго масла, $\frac{1}{2}$ стак. толченыхъ сухарей, 1 чайн. лож. толченой корицы, 1 фун. творогу.

Испечь обыкновенныхъ блиновъ какъ сказано далѣе смазать каждый съ обѣихъ сторонъ масломъ и укладывать въ кастрюлю или шарлотницу смазанную масломъ и обсыпанную сухарями и каждый блинъ смазывать протертымъ и посоленнымъ творогомъ, а послѣдній слой покрыть блиномъ, сверху такъ же смазать масломъ, посыпать сухарями и хорошо запечь.

52. Пирожки блинчатые.

Очень вкусны выходятъ пирожки, если вмѣсто какого-либо тѣста завертывать начинку въ блинчикъ какъ сказано ниже обвалить въ яйцѣ, а потомъ въ сухаряхъ, обвязать нитками и жарить въ маслѣ и горячіе подавать на столъ.

53. Пирожки петить-бушъ.

Выдать: для тѣста какъ указано ниже для фарша выдать по желанію, какой будетъ употребленъ фаршъ.

Сдѣлать маленькія булочки изъ сдобнаго тѣста, смазать яйцомъ и испечь. Срѣзать у нихъ дно, выбрать у нихъ мякоть, а на мѣсто ея вложить какую угодно начинку. Всего лучше какое либо пюре: дно закрыть отрѣзаннымъ кусочкомъ, поставить на противень, подогрѣть и подавать.

Къ пюре хорошо прибавить трюфелей или отваренныхъ шампиньоновъ.

54. Пирогъ съ овощами.

Выдать: для блинчиковъ какъ сказано ниже. Кромѣ того $\frac{1}{2}$ фун. рѣпы, $\frac{1}{2}$ фунт. свеклы, $\frac{1}{2}$ фун. земляной груши и $\frac{1}{2}$ моркови, 1 фунтъ чухонскаго масла, $\frac{1}{2}$ фун. муки, 2 лож. толченыхъ сухарей.

Овощи рѣжутъ на равные кусочки и каждый сортъ овощи томятъ въ маслѣ отдѣльно, куда подсыпаютъ по немного муки

и вливают столько кипятку, что бы образовался соус. Когда все готово, испечь молочных блиновъ, взять каменную чашку или глубокую желѣзную сковороду, вымазать ее масломъ, обсыпать ее сухарями, положить слой блиновъ, потомъ слой тушеныхъ овощей, опять слой блиновъ и т. д. до тѣхъ поръ, пока все уложится. Сверху всего должны быть блины. Поставить въ печь и хорошо подрумянить. Веѣ подливки слить вмѣстѣ, вскипятить и подавать отдѣльно въ соусникѣ къ пирогу.

Къ этому пирогу хорошо подавать такъ же натертый какой либо острый сыръ.

55. Волованы.

Выдать: для тѣста слоенаго какъ указано ниже а проч. какъ сказано въ № 54.

Нарѣзать кружковъ изъ слоенаго тѣста, сложить по три кружка вмѣстѣ, смазать яйцомъ только края, а средину не трогать, проколоть въ нѣсколькихъ мѣстахъ, гдѣ смазано яйцомъ, что бы лучше прилипли другъ къ другу, и запечь. Когда будутъ готовы, изъ ихъ середины вынуть мякоть, оставивъ только послѣдній нижній слой не тронутымъ, и положить въ него какую либо начинку.

56. Пюре изъ разной зелени.

Зелень, какъ напр. шавель, лебеда, шпинатъ, петрушка, морковь и т. п. томятъ въ закрытомъ сосудѣ съ небольшимъ количествомъ соленой воды; когда сдѣлается мягкій, протираютъ черезъ рѣшето, прибавляютъ воду, въ которой варилаась эта зелень, хорошо размѣшиваютъ, складываютъ въ стеклянныя банки, заливаютъ масломъ русскимъ или парафиномъ и хранятъ на погребѣ.

57. Пюре изъ каштановъ.

Очищенные отъ кожицы каштаны варятъ въ водѣ, бульеѣ или молокѣ до мягкости и протираютъ черезъ металлическое рѣшето, еще горячіе, такъ какъ остывшіе трудно протираются, укупориваются и хранятъ какъ сказано въ № 56.

58. Пюре изъ картофеля.

Отваренный и очищенный картофель протираютъ еще горячій черезъ рѣшето, прибавляютъ смотря по надобности, бульену, молока, масла, соли, сахару и хранятъ какъ сказано въ № 56.

59. Пюре изъ земляной груши и изъ овощей.

Очищенные овощи какъ напр. морковь, рѣпу, брюкву и пр. а равно и земляную грушу, томятъ въ закрытомъ сосудѣ, съ небольшимъ количествомъ ссленой воды; когда сдѣлаются мягкія, то еще горячія протираютъ черезъ рѣшето. Хранятъ какъ № 56.

60. Пюре изъ гороха, бобовъ и чечевицы.

Дѣлаются какъ № 59, отваривая въ водѣ, но безъ соли, протираютъ еще горячіе и послѣ уже прибавляютъ по вкусу мелкой соли. Хранятъ какъ № 56.

61. Пюре изъ крупъ.

Какая бы ни была крупа отваривается въ слегка посоленной водѣ, протирается и хранится какъ № 56.

Пюре изъ крупъ можно дѣлать и такъ: отваривать крупу въ бульонѣ или молокѣ, но достаточно густо, протеревъ послѣ черезъ рѣшето. Хранить какъ № 56.

62. Пюре изъ томатовъ. Помъ-д'амуръ.

Спѣлые томаты томятъ подъ крышкой въ собственномъ своемъ соку, съ прибавленіемъ небольшого количества соли; когда хорошо упрѣютъ, протираютъ черезъ рѣшето, наполняютъ еще въ горячемъ видѣ банки или жестянки какъ можно полнѣе и хорошо закупориваютъ, жестянки запаиваютъ, а банки осмоливаютъ.

ОТДѢЛЪ III.

Жидкія холодныя и горячія блюда.

ОТДѢЛЪ III.

Жидкія холодныя и горячія блюда.

Въ обыкновенные будничные дни, жидкія блюда, каковы: супы, борщи, похлебки и т. п. подаются первымъ блюдомъ безъ всякихъ принадлежностей. Въ дни же праздничные могутъ подаваться съ гренками, съ пирожками и т. п. или первымъ блюдомъ можно подавать отдѣльно какой-либо пирогъ, а затѣмъ уже, какъ бы вторымъ блюдомъ жидкое; третьимъ какой-либо соусъ изъ овощей или кашу, а четвертымъ можно сладкое или фрукты. Употребляя вездѣ постное масло, обѣдъ будетъ постный.

63. Бульонъ изъ кореньевъ.

Выдать: 5 луковицъ, 4 лож. масла, 5 штукъ моркови, 2 корня петрушки съ зеленью, 1 кор. сельдерея, 1 шт. рѣпы, 1 брюкву средней величины, половину небольшого свѣжаго кочна капусты, 10 штукъ сухихъ грибовъ.

Лукъ поджариваютъ, предварительно мелко изрубивъ въ 4 лож. масла, прибавляютъ должное количество для 5 человѣкъ воды, кладутъ морковь и все прочее, хорошо увариваютъ, прибавляя постоянно испарившуюся воду и когда всѣ овощи хорошо упрѣютъ подъ крышкой, процѣживаютъ черезъ сито или салфетку.

Къ нему подаютъ отдѣльно какіе угодно гренки или опускаютъ въ него круто сваренныя яйца по одному на человѣка. По большей части этотъ бульонъ подается въ чашкахъ.

64. Супъ изъ кореньевъ.

Выдать: согласно № 63.

Приготавливается какъ сказано въ № 63 съ тою только разницей, что коренья изъ супа не выбрасываютъ, а рѣжутъ равными кусочками и подаютъ супъ не процѣживая, вмѣстѣ съ кореньями.

65. Супъ французскій.

Выдать: по 2 штуки разныхъ кореньевъ, полфунта чухонскаго масла (лучше сливочнаго), 10 шампиньоновъ, $\frac{1}{2}$ кочне свѣжей капусты.

Все хорошо нашинковать, поджарить въ маслѣ, когда будетъ готово—отбросить на ситку, чтобы избытокъ масла стекъ, въ этомъ маслѣ, если желаютъ, поджарить 1—2 лож. муки, все съ кореньями сложить въ кастрюлю, посолить и вскипятить раза 2—3. Отдѣльно подавать гренки.

66. Супъ армянскій хацо.

Выдать: 4 головки луку, 2 гол. чесноку, немного пряностей, 2 яйца, 1 франц. хлѣбъ, немного рубленой зелени петрушки или укропу, $\frac{1}{2}$ масла.

Этотъ супъ варится за часъ до обѣда. Лукъ и чеснокъ крупно нарязаютъ (кто любитъ, то еще лучше вмѣсто чеснока брать черемшу) и поджариваютъ въ маслѣ, наливаютъ горячей воды, солятъ, прибавляютъ немного перцу и пряностей, даютъ 2—3 раза хорошо вскипеть. Далѣе берутъ яйца, смѣшиваютъ съ тройнымъ количествомъ холодной воды и вливаютъ въ

бульонъ, который долженъ остыть до температуры парнаго молока, хорошо размѣшиваютъ и кладутъ булку, нарязанную ровными ломтиками, какъ это обыкновенно дѣлается для бутеръ-бродовъ. Кастрюлю закрываютъ крышкой и слегка нагрѣваютъ, наблюдая, чтобы не получилась яичница. Когда хлѣбъ хорошо разбухнетъ, посыпаютъ зеленью и подаютъ.

67. Супъ итальянскій.

Выдать согласно № 63, кромѣ того 6 яицъ, $\frac{1}{2}$ ф. сыру пармезанъ, $\frac{1}{2}$ ф. сыру швейцарскаго и $\frac{1}{2}$ бут. сливокъ. Для гренковъ выдать согласно № 1.

Когда бульонъ изъ кореньевъ готовъ, то сіи послѣдніе отбрасываютъ на сито и шинкуютъ. Далѣе размѣшиваютъ 6 желтковъ съ 2 бут. полученнаго и остуженнаго бульона, прибавляютъ сюда же тертый сыръ, хорошо размѣшиваютъ и прибавляютъ хорошихъ густыхъ сливокъ; передъ самымъ обѣдомъ кладутъ коренья, подогреваютъ легко, чтобы не образовалась яичница. Отдѣльно гренки № 1.

68. Супъ овсяной.

Выдать согласно № 63, кромѣ того: 1 стаканъ овсяныхъ крупъ, 2 ложки масла, 1 ложку рубленой зелени укропа или петрушки.

Приготавливаютъ какъ № 63, выбросивъ коренья. Когда бульонъ готовъ, прибавляютъ овсяной крупы и увариваютъ такъ, чтобы образовалась жидкая кашница; когда эта кашница будетъ готова, то прибавляютъ масла и посыпаютъ зеленью укропа или петрушки.

Отдѣльно подаютъ черные или бѣлые сухарики № 8.

69. Тоже.

Этотъ же супъ дѣлаютъ точно такъ же, какъ № 68, но вмѣсто крупъ берутъ овсяную муку и тогда прибавляютъ или черносливъ, или изюмъ, или то и другое вмѣстѣ.

70. Супъ желточный.

Выдать согласно № 63, кромѣ того: 6 яицъ, $\frac{1}{2}$ ф. чухонскаго масла, 2 ложки муки, 1 чайную ложку мускатнаго цвѣта, щепотку имбиря.

Бульонъ готовятъ какъ № 63, когда бульонъ остынетъ, то въ немъ хорошо разбалтываютъ яичные желтки. Отдѣльно въ $\frac{1}{2}$ ф. масла поджариваютъ до красна 2 ложки муки и прибавляютъ къ бульону, слегка нагрѣваютъ, чтобы не образовалась яичница, заправляютъ солью, мускатнымъ цвѣтомъ и толченымъ имберемъ.

Отдѣльно подаютъ какой-либо пирогъ или пирожки, или просто бѣлый хлѣбъ, приготовленный по способу указанному въ № 4.

71. Супъ съ клецками изъ яицъ.

Выдать согласно №№ 24 и 63. Приготовлять согласно № 63.

72. Супъ съ клецками изъ муки.

Выдать согласно №№ 63 и 17. Приготовлять согласно № 63.

73. Супъ съ заварными клецками.

Выдать согласно №№ 63 и 17. Приготовлять какъ № 63.

74. Супъ съ манными клецками.

Выдать согласно №№ 63 и 20. Приготовлять какъ № 63.

75. Супъ съ клецками изъ сухарей.

Выдать согласно №№ 63 и 21. Приготовлять какъ № 63.

76. Супъ съ клецками по-шведски.

Выдать согласно №№ 63 и 22. Приготовлять какъ № 63.

77. Супъ съ клецками изъ куръ.

Выдать согласно №№ 63 и 23. Приготовлять какъ № 63.

78. Супъ съ клецками изъ творогу.

Выдать согласно №№ 63 и 25. Приготовлять какъ № 63.

79. Супъ съ клецками изъ картофеля.

Выдать согласно №№ 63 и 26. Приготовлять какъ № 63.

80. Супъ съ кляромъ.

Выдать согласно №№ 63 и 11 или 12. Приготовлять какъ № 63.

81. Супъ съ ушками изъ каши.

Выдать и приготовлять согласно №№ 63 и 28.

82. Супъ съ ушками изъ грибовъ.

Выдать и приготовлять согласно №№ 63 и 29.

83. Супъ съ ушками изъ гречневой каши и грибовъ.

Выдать и приготовлять какъ №№ 63 и 30.

84. Супъ съ ушками изъ свѣжихъ грибовъ.

Выдать и готовить какъ №№ 63 и 31.

85. Супъ съ ушками изъ свѣжихъ грибовъ и гречневой каши.

Выдать и готовить какъ №№ 63 и 32.

86. Супъ съ ушками изъ кислой капусты.

Выдать и готовить какъ №№ 63 и 34.

87. Супъ съ ушками изъ кислой капусты и грибами.

Выдать и готовить какъ №№ 63 и 35.

88. Супъ съ ушками изъ свѣжей капусты.

Выдать и готовить какъ №№ 63 и 37.

89. Супъ съ ушками поджаренными.

Выдать и готовить согласно №№ 63 и 37.

90. Супъ съ фрикаделью изъ творогу.

Выдать и готовить какъ №№ 63 и 38.

91. Супъ съ фрикаделью изъ грибовъ.

Выдать и готовить какъ №№ 63 и 39.

92. Супъ съ фрикаделью изъ орѣховъ.

Выдать и готовить какъ №№ 63 и 40.

93. Супъ гороховый.

Выдать какъ № 63, кромѣ того: 1 фун. сухаго гороха, 5 луковицъ, $\frac{1}{4}$ ф. масла, 1 ложку муки.

Горохъ моютъ и увариваютъ въ бульонѣ не соля, постоянно прибавляя воды до тѣхъ поръ, пока горохъ сдѣлается мягкимъ, тогда его подправляютъ рубленнымъ лукомъ, поджареннымъ въ маслѣ, солятъ и подправляютъ мукой.

94. То же.

Выдать: 1 ф. гороху, 4 луковицы, $\frac{1}{4}$ фун. масла, 1 лож. муки.

Приготавливается какъ № 93.

95. Супъ пюре гороховый.

Выдать по одному корню петрушки, луку порея, $\frac{1}{4}$ ф. масла, 5 сушеныхъ грибовъ, 1 лож. муки, немного перцу и соли.

Горохъ разваривать въ должномъ количествѣ воды; когда онъ будетъ достаточно мягкій, протереть его сквозь рѣшето, между тѣмъ мелко искрошивъ петрушку и лукъ, поджарить ихъ въ маслѣ и прибавить грибы, все хорошо уварить до мягкости грибовъ и подправить мукой.

Если желаютъ, то передъ обѣдомъ можно влить 1 стаканъ кипяченой сметаны и дать еще разъ вскипѣть.

Отдѣльно подаютъ гренки № 4 или 5.

96. Супъ изъ чечевицы.

Выдать и готовить какъ сказано въ №№ 93, 94 или 95, но вмѣсто гороха выдать 1 фун. чечевицы.

97. Супъ изъ свѣжихъ грибовъ.

Выдать: 1 фун. свѣжихъ грибовъ, по 1 шт. разныхъ кореньевъ, 4—5 луковицъ, $\frac{1}{4}$ ф. постнаго масла (или чухонскаго), $\frac{1}{2}$ лимона, 1 ложку муки и немного зелени укропа или петрушки.

Грибы перебираютъ, очищаютъ и варятъ въ водѣ слегка посоленной, съ прибавленіемъ кореньевъ. Подправляютъ поджареннымъ рубленнымъ лукомъ съ масломъ и мукой, прибавляютъ ломтики лимона и подаютъ, посыпавъ зеленью.

Отдѣльно, если желаютъ, подаютъ гренки.

98. Супъ изъ сухихъ грибовъ.

Выдать: по 2 шт. разныхъ кореньевъ, $\frac{1}{4}$ кочна свѣжей капусты, 5 шт. картофеля, 2 лож. порошка сухихъ грибовъ, 2 луковицы и 1 лож. муки.

Когда бульонъ готовъ изъ кореньевъ, прибавляютъ капусту, картофель, даютъ упрѣть и подправляютъ порошкомъ сухихъ грибовъ и поджареннымъ въ маслѣ лукомъ, даютъ еще вскипѣть 1—2 раза—подаютъ.

99. Супъ съ маринованными или солеными грибами.

Выдать какъ № 98, кромѣ того 1 ф. маринованныхъ или соленыхъ грибовъ, сухіе грибы исключить.

Грибы рубятъ и варятъ съ кореньями, капустой и картофелемъ и подправляютъ какъ указано въ № 98.

100. Супъ изъ лука.

Выдать: 1 ф. луку рѣпчатого, по 1 шт. кореньевъ, $\frac{1}{8}$ ф. сухихъ грибовъ, 1 лож. муки и $\frac{1}{4}$ ф. масла.

Рубленый лукъ варятъ съ кореньями и грибами въ порошокъ, когда лукъ хорошо упрѣетъ, все протираютъ черезъ рѣшето, солятъ и подправляютъ мукой и кладутъ нарѣзанные коренья.

Отдѣльно можно, если желаютъ, подать гренки.

101. Супъ съ макаронами.

Выдать какъ сказано въ № 63, кромѣ того: полфунта макаронъ, немного сыру и рубленой зелени укропа или петрушки.

Бульонъ готовится какъ сказано въ № 63, не выбрасывая кореньевъ, и за полчаса до подачи опускаютъ макароны въ горячую воду и отбрасываютъ на рѣшето, чтобы удалить съ нихъ муку, которая мутитъ бульонъ, и варить до готовности въ бульонѣ.

Отдѣльно подаютъ натертый какой-либо сыръ.

102. Супъ съ вермишелью.

Выдать какъ № 63, кромѣ того: полфунта вермишели, немного сыру и зелени.

Поступаютъ какъ № 101, съ тою только разницей, что вермишель, какъ болѣе нѣжная, чѣмъ макароны, опускается за 10—15 минутъ до подачи на столъ.

103. Супъ грибной съ сухарями.

Выдать: 1 $\frac{1}{2}$ фун. свѣжихъ или $\frac{3}{4}$ фун. сухихъ бѣлыхъ грибовъ, 5 луковицъ, $\frac{1}{2}$ франц. хлѣба, $\frac{1}{4}$ ф. орѣховаго масла.

Когда грибы хорошо разварятся, вынуть их и откинуть на рѣшето, грибы нашинковать, прибавить мелко нарязаннаго луку поджареннаго въ маслѣ и обратно положить въ бульонъ, гдѣ варились грибы. Бѣлый хлѣбъ нарезать небольшими кусочками, поджарить въ орѣховомъ маслѣ и передъ самымъ обѣдомъ опустить въ супъ и подать.

104. Супъ со звѣздочками.

Выдать, какъ № 101, но вмѣсто макаронъ выдать $\frac{1}{2}$ ф. звѣздочекъ.

Приготавливается какъ № 102.

105. Супъ картофельный (похлебка).

Выдать: 10 картофелей, 5 луковицъ, 5 сухихъ грибовъ (лѣтомъ свѣжихъ), $\frac{1}{4}$ ф. масла, 1 лож. муки.

Очистивъ картофель, рѣжутъ небольшими кусочками, помещаютъ въ кастрюлю и туда же кладутъ грибы; когда картофель поспѣетъ, заправляютъ рубленнымъ лукомъ, поджареннымъ въ маслѣ съ мукой. Грибы, когда будетъ готовъ супъ, слѣдуетъ также мелко изрубить.

106. Супъ картофельный пюре.

Выдать и дѣлать согласно № 105, но когда картофель уварится, его вынуть, горячій протерѣть чрезъ рѣшето и положить обратно въ супъ.

Кто любитъ можно по вкусу подправить сметаной. Отдѣльно можно подать какіе угодно гренки.

107. Супъ съ крупами.

Выдать согласно № 63 и 1 стаканъ какой угодно крупы.

Когда бульонъ будетъ готовъ, то крупу промываютъ и увариваютъ въ этомъ бульонѣ. Если дѣлаютъ супъ изъ перловыхъ или рисовыхъ крупъ, то хорошо подправить по вкусу сметаной и положить нѣсколько тонко нарезанныхъ ломтиковъ лимона безъ костей. Подавая, посыпать зеленью укропа или петрушки.

108. Супъ зеленый.

Выдать согласно № 63; кромѣ того, 1 ф. шпинату, 1 ф. щавеля, 4 лож. масла, немного рубленой зеленой петрушки или укропа, 4 лож. сметаны и 1 лож. муки.

Щавель и шпинатъ перебрать, вымыть, изрубить, поджарить въ маслѣ, протерѣть чрезъ рѣшето и положить въ готовый бульонъ; когда уварится, заправить мукой, поджарить въ 1 лож. масла. Передъ самымъ отпускомъ заправить сметаной и положить сюда же, если желаютъ, круто сваренныя яйца.

Многіе предпочитаютъ сметану подавать отдѣльно.

109. Супъ изъ свѣжей капусты съ молокомъ.

Выдать небольшой кочанъ капусты, $\frac{1}{2}$ стак. рубленой зеленой петрушки, 2 моркови, 1 петрушку, 1 сельдерей, 1 лож. масла, 5 стак. молока со сливками.

110. Супъ изъ бѣлой и проч. сухой фасоли.

Выдать согласно № 93, но вмѣсто гороха выдать фасоль. Приготавливается какъ № 93 или 94.

111. Супъ пюре изъ бѣлой и проч. сухой фасоли.

Выдать и готовить какъ № 95, но вмѣсто гороха выдать фасоль.

112. Супъ пюре изъ чечевицы.

Выдать и готовить какъ № 95, но вмѣсто гороха выдать чечевицу.

113. Супъ шотландскій.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. перловой крупы, $\frac{1}{4}$ ф. овсяной крупы, 2 рѣпы, 2 моркови, 1 петрушку, 1 луковицу, 1 сельдерей, 2 лож. масла и $\frac{1}{2}$ ф. корокъ бѣлаго хлѣба, немного рубленой зелени.

Крупы промыть и варить пока разварится и будетъ достаточно мягка, послѣ чего сюда же положить мелко изрѣзанные коренья, лукъ и хлѣбъ. Когда все уварится, приправить солью, перцемъ по вкусу и, подавая, посыпать рубленою зеленью укропа или петрушки и положить корки.

114. Супы пюре изъ овощей; гороха, бобовъ, томатъ и проч.

Выдать на бульонъ согласно № 63 и 3 стак. какого угодно пюре и два желтка.

Когда супъ будетъ готовъ, то прибавляютъ какое угодно пюре, приготовленіе которыхъ объяснено во II отдѣлѣ, а для того, чтобы пюре не выдѣлялось бы, т.-е. не осѣдало въ супѣ, то его сгущаютъ желткомъ, для чего поступаютъ такъ: берутъ сырые желтки разбавляютъ ихъ съ примѣрнымъ количествомъ остывшаго бульона и подогреваютъ на легкомъ огнѣ, постоянно мѣшая, наблюдая, чтобы не получилось яичницы; когда достаточно сгустѣетъ, выливаютъ въ бульонъ, хорошо

размѣшиваютъ, и если желаютъ, то посыпаютъ рубленной зеленью петрушки или укропа.

Отдѣльно ко всѣмъ пюре безъ исключенія можно подавать какіе угодно гренки.

Вышесказаннымъ способомъ готовятся всѣ пюре, а потому мы находимъ лишнимъ ихъ поименовывать.

115. Супъ-лапша.

Выдать 1 ф. муки, 2 яйца и все, что сказано въ № 63.

Приготавливаютъ крутое тѣсто на яйцахъ, съ прибавленіемъ небольшого количества воды, раскатываютъ тонко и шинкуютъ. Послѣ чего оставляютъ въ покоѣ, чтобы обсохла, а въ это время варятъ бульонъ, какъ сказано въ № 63; когда бульонъ готовъ и процеженъ, то въ него за 10 минутъ передъ обѣдомъ всыпаютъ лапшу и, когда вскипитъ, подаютъ.

Для большого вкуса вмѣстѣ съ лапшой можно 1—2 лож. всыпать порошокъ сухихъ бѣлыхъ грибовъ, а лѣтомъ прибавить мелко рубленныхъ свѣжихъ грибовъ.

116. Селянка грибная.

Выдать: $\frac{1}{4}$ ф. сухихъ грибовъ, $\frac{1}{2}$ ф. кислой капусты, 10 шт. соленыхъ грибовъ, $\frac{1}{2}$ стак. масла, по $\frac{1}{2}$ шк. разныхъ кореньевъ, немного приностей и 1 лож. муки.

Сухіе грибы предварительно размачиваютъ въ горячей водѣ и потомъ шинкуютъ, а равно шинкуютъ соленые грибы и капусту, прибавляютъ масла, кореньевъ и увариваютъ до готовности. Кто желаетъ, хорошо прибавить маслинъ, капорцевъ и оливокъ. Для большей пикантности можно 1—2 стак. влить огуречнаго рассола и подправляютъ мукой.

117. Т о ж е.

Выдать согласно № 116 и вмѣсто 10 шк. соленыхъ грибовъ прибавить 6 соленыхъ огурцовъ, очищенныхъ отъ кожицы и наръзанныхъ равными ломтиками.

118. Борщъ или бураки.

Выдать все согласно № 63; кромѣ того, $\frac{1}{2}$ ф. свеклы, $\frac{1}{4}$ кочна свѣжей капусты, 5 картофелей, немного пряностей, немного уксусу или лимонной кислоты, ложку муки и $\frac{1}{2}$ ф. сметаны.

Бульонъ приготовляютъ обыкновеннымъ способомъ, указаннымъ въ № 63; потомъ вынувъ коренья, ихъ шинкуютъ и оставляютъ въ сторонѣ, чтобы не переварились; далѣе шинкуютъ лукъ и свеклу и поджариваютъ въ маслѣ, кладутъ въ приготовленный бульонъ, куда помѣщаютъ наръзанный ломтиками картофель и капусту. Когда все уварится, то сюда же кладутъ шинкованные и уже сваренные коренья и подправляютъ мукой.

Къ этому борщу хорошо подавать отдѣльно сметану, а также крутую гречневую кашу, ватрушки или пирогъ изъ какихъ-либо крупъ.

119. Тоже изъ луку.

Выдать: 20 луковицъ, $\frac{1}{2}$ ф. масла, 4 моркови, $\frac{1}{4}$ кочна кислой капусты, немного пряностей, 1 лож. муки, немного уксусу и сахару.

Лукъ мелко рубятъ и хорошо поджариваютъ, чтобы зарумянилось въ маслѣ, наливаютъ водой, кладутъ морковь, наръзанную ломтиками, пряности, все хорошо увариваютъ, подправляютъ мукой, квасомъ или уксусомъ по вкусу и, если желаютъ, посыпаютъ зеленью.

Хорошо подавать отдѣльно гренки изъ чернаго или пеклеваннаго хлѣба, или гречневую кашу.

120. Щи вегетарианскіе.

Выдать: $\frac{1}{2}$ кочна свѣжей капусты, $\frac{1}{4}$ ф. масла, $\frac{1}{8}$ ф. сухихъ грибовъ, $\frac{1}{2}$ лимона, 2 лож. муки, 3 картофеля и все, что сказано въ № 63.

Капусту, обваривъ кипяткомъ, искрошить мелко и тушить 1 часъ въ маслѣ, предварительно посоливъ. Отдѣльно приготовить бульонъ, какъ указано въ № 63, и этимъ бульономъ кипящимъ обварить истолченные въ порошокъ сухіе грибы и продолжать варить, пока капуста сдѣлается мягкой. Прибавить соку изъ лимона, масла и заправить мукой.

Къ нему подается отдѣльно отварной картофель.

121. Щи лѣнные.

Выдать, какъ сказано въ № 63; кромѣ того, $\frac{1}{2}$ кочна свѣжей капусты, 5 шк. картофеля, 1 лож. муки и $\frac{1}{4}$ ф. сметаны.

Капусту варить вмѣстѣ съ кореньями, входящими въ составъ бульона, а также и съ очищеннымъ картофелемъ; когда все упрѣетъ, подправляютъ мукой.

Сметану подаютъ отдѣльно.

122. Щи грибные.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. бѣлыхъ сухихъ грибовъ и по 1 корешку разной зелени, 4 луковицы, 4 лож. масла, $1\frac{1}{2}$ ф. кислой капусты.

Бульонъ готовится единственно только изъ кореньевъ и грибовъ. Лукъ же мелко рубится и поджаривается въ маслѣ съ капустой; все помѣщается въ бульонъ и варится на лег-

комъ огнѣ до готовности, передъ отпускомъ на столъ грибы мелко рубятся, кладутся въ бульонъ, солятся по вкусу.

123. Т о ж е.

Выдать: 3 ф. кислой капусты, 3 луковицы, 3 лож. масла, 2 лож. муки, 15 сухихъ или 20 бѣлыхъ свѣжихъ грибовъ, 4 свеклы.

Лукъ искрошить и обжарить въ маслѣ, положить все остальное мелко изрубленное и варить до спѣлости; когда готово, заправить мукой.

Хорошо вмѣстѣ съ лукомъ также поджарить и свеклу мелко изрубленную.

124. Борщъ грибной.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. сухихъ грибовъ, $\frac{1}{4}$ ф. свеклы, $\frac{1}{2}$ ф. свѣжей капусты, 10 луковицъ, по 1 корешку зелени, немного пряностей, 1 лож. муки, $\frac{1}{4}$ ф. масла и немного перцу.

Бульонъ варятъ изъ сухихъ грибовъ со свеклой и капустой, прибавляютъ пряностей, подправляютъ мукой, поджаренной въ маслѣ съ рубленнымъ лукомъ и посыпаютъ перцемъ.

Отдѣльно, если желаютъ, подаютъ гречки изъ чернаго хлѣба.

125. Борщъ изъ печеной свеклы.

Выдать: 4 свеклы, 4 моркови, по 1 шк. петрушки, сельдерей и 4 луковицы, $\frac{1}{2}$ ф. масла, 2 бут. квасу, $\frac{1}{4}$ ф. сухихъ грибовъ.

Свеклу испечь и нашинковать, а также нашинковать морковь, петрушку, сельдерей и лукъ, все хорошо поджарить въ $\frac{1}{2}$ ф. масла, налить квасомъ пополамъ съ водой, прибавить толченыхъ сухихъ грибовъ и варить до готовности.

126. Щи изъ кислой капусты.

Выдать согласно № 63; кромѣ того, 2 ф. кислой рубленой капусты, 5 луковицъ, $\frac{1}{4}$ ф. масла, 2 лож. муки.

Бульонъ готовится какъ № 63, не выбрасывая коренья. Капуста поджаривается въ маслѣ съ рубленнымъ лукомъ и кладется въ бульонъ, и все подправляется мукой.

Отдѣльно подается сметана, крутая гречневая каша, или какіе-либо пирожки или пироги съ кашей.

127. Холодникъ или холодецъ.

Выдать: 1 ф. кислой капусты, $\frac{1}{2}$ стак. рубленого зеленаго луку, $\frac{1}{2}$ стак. рубленной зелени укропа или петрушки, 5 грибовъ, 4 свѣжихъ огурца, 3 яйца, 2 бут. квасу, 1 стак. сметаны, по вкусу соли, перцу и готовой горчицы, и кладутъ кусокъ льда.

128. Окрошка.

Выдать: 5 соленыхъ или свѣжихъ огурцовъ, $\frac{1}{2}$ стак. рубленнаго зеленаго луку, 10 соленыхъ или маринованныхъ грибовъ, 3 свѣжихъ кисло-сладкихъ яблока, 5 шк. отварнаго картофеля, 2 сваренныя свеклы, $\frac{1}{4}$ ф. отварной фасоли или бобовъ, 1 ф. шпинату пополамъ съ щавелемъ, $\frac{1}{4}$ ф. отварнаго свекольника, немного: готовой горчицы, сахару, перцу, соли и прованскаго масла, 2 бут. квасу или кислыхъ щей, $\frac{1}{2}$ стак. тертаго хлѣбу, 4 крутыхъ яйца и $\frac{1}{2}$ стак. сметаны.

Шпинатъ, щавель и свекольникъ отварить въ соленой водѣ и протерѣть чрезъ рѣшето, остальное все очистить, накрошить, положить въ миску и все хорошо перемѣшать, наливъ квасомъ или кислыми щаами, приправить сметаной, солью, перцемъ и положить кусокъ льду.

128b. Тюря или мурцовка.

Выдать: 1 ф. черного хлѣба, $\frac{1}{4}$ ф. постнаго масла, 2 лож. тертаго хрѣну, 2 луковицы и 1 бут. квасу.

Хлѣбъ рѣжутъ маленькими кусочками съ корочкой, кладутъ въ миску, прибавляютъ $\frac{1}{4}$ ф. постнаго масла, 2 лож. тертаго хрѣну, мелко рубленнаго сыраго луку—рѣпчатаго или зеленого, солятъ, посыпаютъ, если желаютъ, перцемъ и все разводятъ квасомъ. Кромѣ того, можно прибавить тертой рѣдьки.

129. Похлебка.

Выдать: $\frac{1}{4}$ ф. сельдерей, $\frac{1}{4}$ ф. рѣпы, 3 моркови, $\frac{1}{4}$ ф. свеклы, $\frac{1}{4}$ ф. петрушки, $\frac{1}{2}$ стак. перловыхъ крупъ, 1 стак. сухаго или свѣжаго зеленого гороха и $\frac{1}{4}$ ф. масла, 4 лож. муки.

Коренья очистить, нарязать кусочками, положить въ кастрюлю и вмѣстѣ съ горохомъ и варить; когда коренья достаточно упрѣютъ, положить перловыхъ крупъ и еще варить до готовности послѣднихъ, тогда подправить мукой, поджаренной въ маслѣ.

Хорошо къ этой похлебкѣ подавать гренки изъ бѣлаго хлѣба.

130. Похлебка другимъ способомъ.

Выдать: 4 моркови, 4 рѣпы, 4 луковицы, 1 ф. гороху, 6 шт. картофеля, 1 кочанъ капусты сѣрой, 2 сельдерей, 2 лож. масла.

Вымоченный съ вечера въ холодной водѣ горохъ положить въ кастрюлю, туда же положить цѣльными половину кореньевъ, капусту, картофель и разварить; другую же половину, т.-е. морковь, рѣпу и сельдерей, мелко нашинковать и положить туда же. Когда коренья и лукъ уварятся, а равно и капуста

сдѣлается мягкой, вынуть ихъ, протерѣть чрезъ рѣшето и обратно положить въ наваръ, который подправить 2 лож. муки, поджаренной въ маслѣ. Подавая, посыпать, если желаютъ, рубленнымъ укропомъ.

131. И л и:

Выдать: по 1 корню овощей, 1 ф. перловыхъ крупъ, $\frac{1}{4}$ ф. порошка сухихъ грибовъ, 6 картофелей, 2 луковицы, 1 лож. масла.

Коренья вычистить, вымыть, изрѣзать и поставить варить вмѣстѣ съ перловыми крупами, порошкомъ сухихъ грибовъ и мелко нарязаннымъ картофелемъ. Когда все достаточно уварится, подправить рубленнымъ лукомъ, поджареннымъ въ маслѣ. Перловую крупу можно замѣнять по желанію другой какой-либо.

Сладкіе супы.

Эти супы какъ холодные такъ и горячіе большею частью подаются вмѣсто какого-либо пирожнаго, послѣднимъ блюдомъ, но въ Швеціи, Норвегіи, въ Пруссіи и Германіи они подаются первымъ блюдомъ и непременно съ какими-либо гренками.

132. Супъ, овсянка съ черносливомъ или изюмомъ.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ стак. овсяной крупы, $1\frac{1}{2}$ лож. сливочнаго масла, $\frac{3}{4}$ французскаго черносливу или изюму, для гренокъ по желанію.

Все помѣщается въ кастрюлю и варится до готовности. Многіе любятъ овсянку пюре, тогда овсяную крупу варить отдѣльно, когда готово, протираютъ черезъ рѣшето, смѣшиваютъ съ получаемымъ отваромъ и тогда уже кладутъ черносливъ или изюмъ и окончательно увариваютъ до готовности.

Обязательно подаютъ гренки изъ бѣлаго хлѣба съ масломъ, смот. № 4.

Этотъ супъ очень питательный, а потому его всегда даютъ слабымъ больнымъ и дѣтямъ.

133. Супъ овсяной съ яблоками или грушами.

Выдать и готовить какъ сказано въ № 132, но вмѣсто чернослива или изюма выдать яблоки кисло-сладкіе или груши.

Кто желаетъ, то можетъ прибавить къ этому супу мелкаго сахара.

134. Супъ овсяной съ ромомъ и миндалемъ.

Выдать: 2 лож. сливочнаго масла, $6\frac{1}{2}$ стак. овсяной муки 2 рюмки рому, по немногу сахару, цедрь лимонный, корицы $\frac{1}{2}$ ст. коришки, 1 стак. миндаля, 1 яйцо, 1 ст. сливокъ.

Отварить крупу слегка посоливши, процѣдить, крупу еще горячую протерѣть черезъ рѣшето и обратно положить въ отваръ куда прибавить масла, влить ромъ, всыпать коринку и тертый на теркѣ миндаль, сахаръ, цедру, корицу, вскипятить; 2 желтка и сливки смѣшать вмѣстѣ, куда прибавить 3—4 ложки овсянки, влить въ общій супъ, шибко мѣшая, подогрѣть, но чтобы желтки не свернулись и подавать.

135. Супъ молочный съ клецками.

Выдать 2 бут. не снятаго молока и для клецекъ по желанію № 17—27, 1 лож. сливочнаго масла.

Молоко вскипятить, посолить, подправить мукой, поджаренной въ маслѣ и передъ отпускомъ опустить клецки, когда сія послѣдніе подымутся на верхъ,—подавать.

136. Супъ молочный, лапша.

Выдать 2 бут. цѣльнаго молока, 1 лож. сливочнаго масла и все, что сказано въ № 115 для тѣста, а также 2 ложки муки для подправки.

Цѣльное молоко вскипятить, посолить, засыпать лапшей, положить масло поджаренное съ мукой и подавать.

Лапшу эту можно засыпать и вермишелью, но домашняя лапша будетъ всегда вкуснѣе.

137. Супъ молочный съ миндальной лапшей.

Выдать все, что сказано для тѣста въ № 115, кромѣ того $\frac{1}{8}$ фун. сладкаго миндаля, немного сахару, 2 капли масла горькихъ миндалей.

Тѣсто дѣлаютъ на миндальномъ молокѣ съ яйцомъ а все проч. какъ № 136. Для запаха прибавить 2 капли масла горькихъ миндалей.

138. Супъ молочный съ крупами.

Выдать $\frac{1}{2}$ стак. какой-либо крупы, 2 бут. молока цѣльнаго, 1 лож. сливочнаго масла.

Молоко вскипятить, засыпать крупъ, по желанію рисъ, перловую, манную, ячневую, пшено и пр., дать упрѣть, прибавить масло и подавать.

Нѣкоторые любятъ посыпать толченой корицей и прибавлять немного мелкаго сахара.

139. Супъ саго на молокѣ.

Выдать $\frac{1}{2}$ фун. бѣлаго саго, 2 бут. молока, немного сахару, 2—3 капли масла горькихъ миндалей, 1 лож. сливочнаго масла.

Вскипятить цѣльное молоко, засыпать бѣлымъ саго, когда

достаточно уварится, но не разварить саго, прибавить сливочного масла, посолить и влить 2—3 капли эфирного масла горьких миндалей для запаха, а кто любит то $\frac{1}{2}$ стак. розовой воды.

140. Супъ изъ саго на винѣ.

Выдать 1 бут. красного столового вина, 5 гвоздикъ, кусочекъ корицы, не много сахару и $\frac{1}{2}$ фун. красного саго.

Къ бутылкѣ вина прибавить 1 бут. воды и 1 стак. розовой воды, корицу, гвоздику, по вкусу сахару и даютъ хорошо вскипѣть, прибавляютъ красное саго, наблюдая, чтобы саго это не разварилось, подаютъ на столъ переливъ въ миску.

141. Супъ молочный съ рубленнымъ тѣстомъ.

Выдать $2\frac{1}{2}$ стак. муки, 2 яйца, 2 бут. цѣльнаго молока, 1— $1\frac{1}{2}$ лож. сливочнаго масла.

Замѣсить не очень крутое тѣсто на яйцахъ съ соленой водой, изрубить его мелко, или прямо пощипать кусочками, высыпать въ кипящее молоко и прибавить сливочное масло.

142. Супъ молочный съ тыквой.

Выдать $\frac{1}{2}$ тыквы средней величины. 4 бут. цѣльнаго молока, 1 французскій хлѣбъ безъ корки, 3 лож. сливочнаго масла, не много сахару, $\frac{1}{2}$ стак. миндаля.

Тыкву очистить отъ верхней кожицы и внутренности съ сѣменами удалить, нарезать кусочками, положить въ кастрюлю и прилить воды столько, чтобы она едва могла покрыть тыкву и дать вскипѣть, послѣ чего отбросить на рѣшето, переложить въ кипящее молоко. Когда тыква уварится, протереть сквозь металлическое сито, обратно положить въ молоко куда прибавить сливочнаго масла и толченаго сладкаго очищеннаго миндаля.

143. Супъ миндальный.

Выдать: 1 фун. сладкаго и 6 шт. горькаго миндаля, $\frac{1}{2}$ фун. сахару, $\frac{1}{2}$ ф. рису, не много корицы, $\frac{1}{2}$ стак. мелкаго изюма.

Миндаль ошпарить, очистить и истолочь въ ступкѣ, прибавляя по немногу молока, чтобы не замаслилось. Развести эту массу 1 бут. холодной воды; хорошо выжать черезъ салфетку; оставшуюся массу еще разъ хорошо истолочь, разбавить полученнымъ миндальнымъ молокомъ, опять хорошо выжать черезъ салфетку. Прибавить сахаръ, сваренный въ $1\frac{1}{2}$ бутыл. обыкновеннаго не снятаго молока вмѣстѣ съ изюмомъ и корицей, все смѣшать вмѣстѣ, подогрѣть и подавать. Можно подавать и холодный.

144. Супъ молочный съ мерингою.

Выдать: 6 яицъ, 1 ст. сахару, не много ванили или корицы въ порошокъ, 3 бут. цѣльнаго молока.

Яйца отдѣлить бѣлки отъ желтковъ, молоко вскипятить съ ванилью и класть въ него ложкою взбитые бѣлки съ мелкимъ сахаромъ, чтобы получились родъ большихъ клецекъ, когда меринга будетъ готова, выбирать ее изъ молока друшлакомъ и раскладывать въ миску, куда влить и самое молоко заправленное желтками, но чтобы не образовалась яичница.

Можно подавать и холодный.

145. Супъ молочный очень вкусный.

Выдать: 1 стак. муки, 2 бут. цѣльнаго молока, не много ванили, 2 стак. мелкаго сахару, 3 яйца.

Кладутъ на чистую сковороду муку и нагреваютъ не переставая мѣшать до тѣхъ поръ, пока мука приметъ темный цвѣтъ, наблюдая чтобы она ни въ какомъ случаѣ не подгорѣла. Далѣе кипятятъ молоко съ $1\frac{1}{2}$ стак. мелкаго сахара и

ванилью, куда не большими частями перекалывают муку, постоянно и хорошо мѣшая, чтобы не образовались комья. Когда вся мука будетъ положена и хорошо смѣшается съ молокомъ, то его снимаютъ съ огня и приготавливаютъ желтки, растирая ихъ съ $\frac{1}{2}$ стк. сахара до бѣла, разводятъ нѣсколькими ложками теплаго молока и все смѣшиваютъ вмѣстѣ; ставятъ опять на огонь и сильно мѣшаютъ до тѣхъ поръ, пока сгустится, но не превратится въ яичницу.

Къ этому супу обыкновенно подаютъ сахарные сухари или какіе-либо бисквиты.

146. Супъ сабаіонъ.

Выдать 10 яицъ, $\frac{3}{4}$ мелкаго сахару, 1 бут. бѣлаго столоваго вина, 1 лимонъ, не много корицы или ванили, цедру съ лимона.

Яйца отдѣлать отъ бѣлковъ, а желтки до бѣла истерѣть съ мелкимъ сахаромъ, прибавить вино и 2 стк. холодной воды, ваниль или корицу, цедру и нѣсколько кусочковъ лимона безъ костей; поставить на плиту, бить метелкой, пока погустѣетъ, но не образуется яичница и сейчасъ же подаютъ.

Къ нему преимущественно идутъ какіе-либо бисквиты.

147. Супъ изъ вишенъ.

Выдать 2 стк. вишенъ сухихъ или свѣжихъ, все равно, $\frac{1}{2}$ лимона, $\frac{1}{4}$ палочки ванили въ порошокъ, или $\frac{1}{2}$ палочки корицы такъ же истолченной, 2 стк. краснаго вина столоваго, 1 фун. сахару и 2 лож. картофельной муки.

Вишни хорошо толкутъ въ деревянной ступкѣ, прилить $1\frac{1}{2}$ бут. воды, положить цедру съ лимона, ваниль или корицу и варить въ эмалированной или каменной посудѣ, далѣе все протерѣть чрезъ частое рѣшето, прибавить картофельной муки, предварительно разведенной въ небольшомъ количествѣ холодной воды, влить въ полученный отваръ съ шоре, сюдаже

прибавить вино и сахаръ, дать вскипѣть и подавать, если желаютъ съ бисквитами или грѣнками.

148. Супъ изъ свѣжихъ яблокъ или грушъ.

Выдать 10—12 яблокъ, $\frac{1}{2}$ лимона, 1 бут. столоваго бѣлаго вѣка, 2 лож. картофельной муки, $1\frac{1}{2}$ стк. мелкаго сахару.

Яблоки кисло-сладкіе или груши очищаютъ отъ кожи, разрѣзаютъ на 6 частей, выбираютъ сердцевину и варятъ въ водѣ съ сахаромъ и если желаютъ, то съ корицей и лимонной цедрой. Воды берутъ 1 бутылку, когда яблоки достаточно уварятся, то муку разводятъ въ $\frac{1}{2}$ стаканъ вина, выливаютъ все въ отваръ хорошо размѣшивая и прибавляютъ вино, даютъ тоже вскипѣть, подаютъ. Кожицу и сердцевину отъ грушъ или яблокъ, хорошо увариваютъ отдѣльно, процеживаютъ и вливаютъ въ общую миску.

149. Супъ изъ сушеныхъ фруктовъ, взваръ.

Выдать: разныхъ сушеныхъ фруктовъ, каковы, персики, яблоки, черносливъ, вишни, шентала, груши и пр. и пр., все по желанію чтобы образовалось 2 фун., $\frac{1}{2}$ лимона свѣжаго, 1 лож. картофельной муки, $\frac{1}{2}$ фун. сахара, 1 стк. мадеры или хересу и 1 стк. клюквеннаго морса.

Все вышесказанное сварить въ 3 бутылкахъ воды, когда готово, прибавить вина и клюквеннаго морса, хорошо вскипятить и подавать.

150. Супъ изъ разныхъ свѣжихъ ягодъ со сметаной и виномъ.

Выдать какихъ угодно свѣжихъ ягодъ, чтобы образовалось 2 фунта, все протерѣть чрезъ рѣшето, прибавить 1 фун.

сахару, влить 1 стк. сметаны, стаканъ хересу или мадеры, 2 бут. воды, размѣшать, подогрѣть и подавать съ сахарными сладкими сухарями.

151. Или иначе.

Выдать: 3 фун. какихъ угодно разныхъ ягодъ, $\frac{3}{4}$ фун. сахару или $\frac{1}{2}$ фун. меду или патоки, не много корицы, 1 лож. картоф. муки.

Ягоды вскипятить въ 2 бут. воды съ сахаромъ, медомъ или патокой и корицей, подправить картофельной мукой и подавать.

152. Супъ изъ сушеныхъ ягодъ.

Выдать и готовить изъ сушеныхъ какихъ-либо однихъ ягодъ, по способу указанному въ № 151.

153. Супъ изъ сушеныхъ ягодъ съ клецками.

Выдать и готовить какъ въ № 151, а клецки отъ № 17—27.

154. Супъ изъ пива.

Выдать 2 бут. пива, 3 стк. сметаны, 1 лож. сливочнаго масла, 2 желтка, 5 кусковъ сахару, $\frac{1}{2}$ ф. ситнаго хлѣба и сыру изъ творогу.

Сметану, масло, не много соли и сахаръ развести пивомъ, поставить на легкій огонь и мѣшая доводить до горячаго состоянія, но отнюдь не кипятить, такъ какъ желтки могутъ образовать яичницу и сейчасъ же выливаютъ въ миску на ситный хлѣбъ, порѣзать ровными четырехъ угольными кусочками, а еще лучше на гренки изъ этого хлѣба. Отдѣльно подаютъ свѣжій сыръ изъ творогу, такъ же порѣзанный маленькими кусочками.

155. Или иначе.

Выдать 2 бут. пива, $\frac{1}{2}$ стк. сахара или патоки, не много тмина, 4 желтка и сыръ изъ творогу.

Пиво, сахаръ и тминъ кипятятъ, желтки растираютъ съ небольшимъ количествомъ пива и пагрѣваютъ, чтобы не образовалась яичница.

Отдѣльно подаютъ гренки и сыръ изъ творогу.

156. Холодецъ съ яблоками.

Выдать 10 антоновскихъ яблокъ, не много корицы, цедры изъ 1 лимона, 2 рюмки мадеры, 2 бут. краснаго столоваго вина, $\frac{1}{2}$ фун. малиноваго варенья, 1 фун. сахару, 3 яйца и $\frac{1}{2}$ француз. хлѣба.

Яблоки очистить, разрѣзать на 8 частей, вытащить середину и отварить въ 2—3 стк. воды съ прибавленіемъ цедры, корицы и 2 рюмокъ мадеры и булки. Когда яблоки сдѣлаются очень мягкими, то все протерѣть черезъ рѣшето въ миску, размѣшать, остудить и влить красное вино, сокъ изъ лимона, положить малиновое варенье и сахаръ и все размѣшать какъ можно лучше.

Подаютъ если желаютъ съ сладкими гренками, которые будутъ описаны въ отдѣлѣ сладкихъ блюдъ.

157. Холодецъ изъ прочихъ фруктовъ.

Приготавливается точно такъ же, какъ только что описанный въ № 156.

158. Холодецъ изъ ягодъ.

Изъ ягодъ холодецъ приготавливается точно такъ же, какъ и холодецъ изъ яблокъ, описанный въ № 156.

159. Холодецъ изъ сливокъ.

Выдать 2 бут. сливокъ, 2 вершка ванили, 8 желтковъ, 1 стк. мелкаго сахару, 1 стк. ягодъ изъ варенья, безъ сыропа.

Желтки размѣшать до бѣла съ мелкимъ сахаромъ и ванилью, развести сливками, поставить на плиту, мѣшать пока пожелтѣетъ, но не до кипѣнья, иначе образуется личница, процѣдить, положить ягодъ изъ варенья и подавать.

Сюда хорошо подавать какіе-либо бисквиты или какое-либо мороженое.

160. Холодецъ шеколадный.

Выдать 2 бут. сливокъ, 6 желтковъ, 1 стк. мелкаго сахару, 1 стк. молока, $\frac{1}{2}$ фун. шеколаду.

Желтки растерѣть до бѣла съ сахаромъ и порошкомъ ванили, прибавить сливокъ и тертаго шеколаду, распущеннаго въ 1 стк. кипящаго молока, подогрѣть и мѣшать какъ сказано въ № 159, остудить.

161. Холодецъ на манеръ шеколаднаго.

Приготавливается какъ сказано въ № 145, но остуженный на льду, подается съ сладкими гренками, сдобными сухариками или бисквитами.

162. Холодецъ изъ кофе.

Приготавливается какъ № 160, но вмѣсто шеколаду выдается $\frac{3}{4}$ стк. молотаго поджареннаго кофе.

163. Холодецъ миндальный.

Приготавливается какъ № 143, но подается холоднымъ.

164. Супъ изъ сливъ.

Выдать: 10—15 шк. сливъ, 5 яицъ, $\frac{1}{8}$ муки, $\frac{1}{4}$ ф. сладкаго миндаля.

5 яицъ хорошо размѣшиваются съ $\frac{1}{8}$ муки, прибавляя $\frac{1}{2}$ бут. воды (или еще лучше сметаны), толченый миндаль и хорошо подогрѣваютъ, чтобы сгустѣло, но чтобы желтки не обратились въ яичницу; тогда прибавляютъ сливъ, разрѣзаютъ пополамъ, безъ костей; для запаха можно прибавить зеренъ толченаго горькаго миндаля и толченныя косточки изъ сливъ.

165. Супъ изъ кардомана.

Выдать $\frac{1}{2}$ француз. хлѣба, $\frac{1}{4}$ ф. сливочнаго масла, $\frac{1}{2}$ стак. столоваго вина, 1 чайную ложку толченаго кардомана, 4 яйца.

Разварить бѣлый хлѣбъ въ водѣ и прибавить масла, чтобы вышло густовато, протерѣть черезъ рѣшето, прибавить бѣлаго столоваго вина, сахаръ цедру и толченаго кардомана, хорошо раза 3—4 вскипятить и подбить желтками.

Отдѣльно подаютъ если желаютъ бѣлые гренки.

166. Супъ молочный холодный.

Выдать двѣ бут. цѣльнаго молока, 10 яицъ, 1—1 $\frac{1}{2}$ лож. картофельной муки, 1 лож. настойки ванили, $\frac{1}{4}$ ф. сахару.

Молоко смѣшиваютъ съ 10 желтками и картофельной мукой, прибавляютъ настойки ванили и сахаръ, подогрѣваютъ на слабомъ огнѣ пока загустѣетъ. Охлаждаютъ.

Къ нему хорошо подавать сахаръ, корицу въ порошокъ или какое-либо сухое пирожное.

167. Супъ изъ кваса холодный.

ыдать 2 бут. квасу, $\frac{1}{2}$ ф. сахару или $\frac{3}{4}$ ф. патоки, по зол. толченой гвоздики, корицы и кардамону, 1— $1\frac{1}{2}$ лож. картофельной муки.

Все смѣшиваютъ съ квасомъ, разбалтываютъ въ немъ картофельную муку, кипятятъ, чтобы сгустѣло, и остужаютъ.

Подаютъ съ гренками изъ бѣлаго хлѣба.

ОТДѢЛЪ IV.

Блюда изъ муки, крупы, яицъ, сыра, масла, молока, овощей, зелени и проч.

ОТДѢЛЪ IV.

Блюда изъ муки, крупы, яицъ, сыра, масла, молока, овощей, зелени и проч.

Эти блюда обыкновенно въ вегетарианскомъ столѣ составляютъ второе кушаніе и подаются послѣ жидкихъ блюдъ, но тогда, когда передъ жидкимъ блюдомъ слѣдуетъ какой-либо пирогъ въ отдѣльности подаваемый какъ кушанье, то, само собою разумѣется, вышесказанныя блюда будутъ считаться третьими.

168. Галантирь грибной.

Нѣсколько словъ о галантирѣ. Галантирь не составляетъ особое какое-либо блюдо, но есть принадлежность заливныхъ, употребляемыхъ для рыбныхъ и мясныхъ блюдъ, а потому и дѣлается изъ рыбъ и мяса—поросятъ, телятъ и пр., а такъ какъ подобныя блюда не входятъ въ составъ вегетарианскаго стола, то понятно, что и самый элементъ *желатина*, служащій для заливанія и приготавливаемая изъ телятины, отвергается вегетарианцами, какъ и икра рыбъ и рыбій клей; хотя подобное явленіе и странно, такъ какъ вегетарианизмъ допускаетъ употребленіе коровьяго масла, молока и сыра, получаемыхъ отъ животныхъ, но тѣмъ не менѣе мы должны были изыскать

средство для приготовления галантира, такъ какъ онъ бываетъ очень часто нуженъ и въ растительной пищѣ, это средство есть растительный клей подъ именемъ *японскаго клея или агаръ-агара*, который въ подробности описанъ нами въ I отдѣлѣ—и до сего времени, насколько намъ извѣстно, еще не разу не былъ употребляемъ въ вегетаріанской кухнѣ, хотя при посредствѣ этого агаръ-агара мы можемъ, кромѣ заливныхъ, получать великолѣпныя сладкія кушанья подъ именемъ желэ, безъ чего эти кушанья должны бы были исключены изъ рецептовъ вегетаріанскихъ обѣдовъ. Послѣ всего сказаннаго приступаемъ къ приготовленію галантира.

Выдать: полфунта сухихъ грибовъ, 8 золотн. агаръ-агара. Грибы хорошо и сильно развариваютъ вмѣстѣ съ агаръ-агаромъ подъ крышкою въ кастрюлѣ и по мѣрѣ испаренія воды, сію послѣднюю постоянно прибавляютъ до тѣхъ поръ, пока агаръ-агаръ хорошо разварится, тогда его процеживаютъ черезъ чистое сито и посоливъ по пропорціи, выносятъ на погребъ, а еще лучше на ледъ до употребленія, гдѣ галантиръ этотъ скоро застываетъ, образуя собою коричневою жидкость, вполне прозрачную.

При дальнѣйшемъ употребленіи, достаточно взять извѣстное количество этого галантира и разогрѣвъ его на легкомъ огнѣ, употребляютъ для заливанія желаемыхъ кушаній.

169. Галантиръ изъ овощей или кореньевъ.

Берутъ по желанію какихъ угодно различныхъ огородныхъ овощей и кореньевъ и увариваютъ ихъ въ водѣ съ прибавкой на каждый стаканъ жидкости 2 золотн. агаръ-агара.

170. Масло а ля метръ д'отель.

Выдать: 1 фун. сливочнаго масла, $\frac{1}{8}$ ф. рубленой зелени укропа или петрушки и соку изъ 2 лимоновъ.

Масло растереть до бѣла, прибавить зелень, лимонной сокъ и вновь все хорошо растереть въ каменной ступкѣ.

Это такъ же не есть отдѣльное блюдо, но служить гарниромъ для многихъ блюдъ, для чего его протираютъ чрезъ рѣшето и полученные зеленые червячки кладутъ какъ гарниръ.

Многіе любятъ это масло употреблять на бутерь-броды съ сыромъ къ завтраку.

171. Зеленъ жареная.

Зелень укропа, моркови или петрушки опускаютъ въ сильно нагрѣтое сливочное или чухонское масло, когда зелень достаточно поджарится и будетъ хрустѣть, вытаскиваютъ друшлакомъ и кладутъ ее на не клееную бумагу, чтобы избытокъ масла могъ стечь.

Эта зелень служить такъ же гарниромъ многихъ блюдъ и украшеніемъ при подачѣ пирожковъ къ супамъ.

172. Капуста сафой.

Выдать: 1 ф. капусты сафой, 2 яйца, 2 лож. толченыхъ сухарей, $\frac{1}{4}$ чухонскаго масла.

Листья капусты обвариваютъ кипяткомъ, свертываютъ въ трубочки въ видѣ небольшихъ колбасъ, обмакиваютъ въ яйца, обсыпаютъ сухарями и со всѣхъ сторонъ поджариваютъ въ маслѣ.

Подаютъ съ однимъ изъ соусовъ, которые будутъ описаны ниже въ этомъ же отдѣлѣ.

173. Или.

Выдать: 1 фун. сафоя, 3 луковицы, $\frac{1}{4}$ фун. сливочнаго масла, $\frac{1}{4}$ фун. шампиньоновъ или бѣлыхъ свѣжихъ грибовъ, $\frac{1}{2}$ стак. бульону № 63.

Шинкуютъ листья сафоя и смѣшиваютъ съ рубленнымъ лу-

комъ и грибами поджаренными въ маслѣ и томятъ подъ крыш-
кой, солять.

174. Или.

Выдать: 1 ф. сафоя, $\frac{1}{2}$ ф. сливочнаго масла, 1 француз-
скій хлѣбъ, 1 стак. молока и 1 лож. толченыхъ сухарей.

Сафой помѣщаютъ въ горячую воду, должно посоленную, и
варятъ до мягкости, затѣмъ откидываютъ на рѣшето, помѣ-
щаютъ обратно въ кастрюлю, кладутъ масло, ставятъ на огонь
и часто встряхиваютъ, пока масло распустится и покроетъ
сафой, еще слегка подогрѣваютъ, выкладываютъ на блюдо и
обсыпаютъ сухарями. Кто любитъ—прибавляютъ сахару.

Гарнируютъ ломтиками хлѣба, намоченнаго въ молоко и
поджареннаго въ маслѣ.

Можно такъ же гарнировать яйцами, сваренными въ мѣ-
шечекъ, или половинками яицъ, сваренными въ крутую, при-
чемъ желтки не мѣшаютъ.

175. Капуста цвѣтная а ля натюрель.

Выдать 4 кочна цвѣтной капусты средней величины.

Эта овощъ весьма распространена и фигурируетъ всюду и
какъ гарниръ ко многимъ кушаньямъ и какъ самостоятель-
ное блюдо.

Цвѣтную капусту до ея изготавленія слѣдуетъ обобрать отъ
отъ листьевъ и положить въ холодную воду съ солью и уксу-
сомъ для того, что она въ своихъ развѣтвленіяхъ и изгибахъ
часто даетъ приютъ мелкимъ червякамъ, которые отъ соли и
уксуса все всплываютъ на поверхность, что разумѣется го-
раздо пріятнѣе, нежели случайная встрѣча съ ними на та-
релкѣ. Варить эту капусту слѣдуетъ въ сильно посоленномъ
кипяткѣ. Когда готова, ее кладутъ на блюдо, покрытое въ
нѣсколько рядовъ салфеткой, которой покрываютъ капусту,
чтобы она не могла скоро остыть и сохраняла бы свой
ароматъ.

Отдѣльно подаютъ къ пей различные соусы (о чемъ будетъ
сказано въ этомъ отдѣлѣ ниже), отъ кисло-сладкаго до соба-
йена или растопленное масло (польскій соусъ) смѣшанное съ
сухарями.

176. Или.

Выдать 4 кочна цвѣтной капусты, 3 ложки сливочнаго
масла, 2 лож. муки, стак. молока, лимонной цедры съ 1 ли-
мона, 3 желтка.

Капусту приготовить и отварить какъ сказано въ № 175,
откинуть на рѣшето и дать хорошо обсохнуть. Масло расте-
реть до бѣла, прибавить муку, теплое молоко и цедру и по-
ставить на огонь, прибавивъ желтки и дать погустѣть, по-
стоянно мѣшая сильно лопаткой, когда этотъ соусъ приметъ
однородный видъ, то имъ облить капусту.

177. Капуста брюссельская.

Брюссельская капуста готовится такъ же какъ и цвѣт-
ная, смотри №№ 175, 176 и какъ сафой №№ 172, 173, 174.

178. Капуста брюссельская метръ д'отель.

Выдать 1 ф. брюссельской капусты, горсть соли, $\frac{1}{4}$ ф.
сливочнаго масла, 1 ложку рубленой зелени петрушки и 1
лимонъ.

Маленькія вилочки брюссельской капусты обчистить отъ
испортившихся листочковъ и опустить въ сильно кипящую
посоленную воду, отъ чего капуста не перемѣнитъ своего зеле-
наго цвѣта. Когда капуста достаточно уварится, то ее отки-
дываютъ на рѣшето и помѣщаютъ въ соусникъ, обливаютъ
растопленнымъ сливочнымъ масломъ, выдавливаютъ сокъ изъ
лимона и посыпаютъ петрушкой.

179. Капуста обыкновенная съ масломъ и сухарями.

Выдать 1 кочанъ капусты и все, что сказано въ № 63, кромѣ того, что сказано для польскаго соуса № , листьевъ петрушки и 2 луковицы.

Очистивъ капусту отъ верхнихъ листьевъ, разрѣзать ее на 8 част., опустить въ кипятокъ, дать разъ вскипѣть, откинуть на рѣшето, далѣе слегка отжать, положить въ кастрюлю, налить бульона № 63, чтобы чуть покрыть капусту, прибавить зелени петрушки и лукъ, накрыть крышкой, варить до мягкости, но чтобы не разварилась. Подавая, откинуть опять на рѣшето и облить польскимъ соусомъ (смот. ниже).

180. Капуста подъ бѣлымъ соусомъ.

Выдать все, что сказано въ № 179, кромѣ того: 2 лож. сливочнаго масла и ложку муки, и 5 шампиньоновъ, выдачу для польскаго соуса исключить.

Капусту отварить въ бульонѣ № 63, котораго брать больше, чѣмъ указано въ № 179, когда капуста достаточно упрѣетъ, отбросить на рѣшето а оставшійся отваръ, подправить мукой, поджаренной съ масломъ, поставить этотъ соусъ на плиту, куда прибавить мелко рубленныхъ шампиньоновъ и когда сіи послѣдніе будутъ готовы, облить этимъ соусомъ капусту.

181. Капуста тушеная.

Выдать 1 качанъ капусты, 2 лож. чухонскаго масла, немного сахару, 3 кислыхъ яблока, немного соли.

Капусту нашинковать, налить воды, чтобы чуть покрылась ею капуста, посолить, прибавить масла и тушить подъ крышкой; когда капуста почти будетъ готова, прибавить очищенные и кусочками нарезанные кислые яблоки; снять крышку

и уварить почти весь соусъ, чтобы капуста слегка подрумянилась.

182. Фаршированная капуста.

Выдать 1 кочанъ капусты, 4 лож. толченыхъ сдобныхъ сухарей, $\frac{1}{2}$ ф. сливочнаго масла, 4 стак. сливокъ.

Изъ кочна выдолбить середину, положить въ кастрюлю, а вынутую изъ середины капусту мелко изрубить и перемѣшать съ сухарями и помѣстить все обратно въ выдолбленную капусту и томить если же останется фаршъ, то помѣстить его кругомъ кочна; подавая на блюдѣ сверху положить масла маленькими кусочками и все облить сливками; если желаютъ, то можно обсыпать швейцарскимъ, голландскимъ или сыромъ пармезаномъ.

183. Капуста подъ молочнымъ соусомъ.

Выдать 1 кочанъ капусты, $1\frac{1}{2}$ бут. неснятаго молока, 5 сухарей сдобныхъ, $\frac{1}{2}$ ф. сыру голландскаго или пармезану, $1-1\frac{1}{2}$ лож. муки и $1-1\frac{1}{2}$ лож. сливочнаго масла.

Капусту нашинковать, положить въ кипящее молоко и варить пока сдѣлается мягкой, откинуть на рѣшето, а молоко приправить мукой, сливочнымъ масломъ и вскипятивъ положить обратно капусту, передъ подачей посыпать сыромъ.

184. Капуста красная.

Всѣ блюда изъ красной капусты приготовляются такъ же, какъ изъ обыкновенной бѣлой.

185. Капустныя кочерыжки.

Выдать 1 фун. очищенныхъ кочерыжекъ, $\frac{1}{2}$ ф. сливочнаго масла, полстакана толченыхъ сухарей, немного сахару.

Кочерыжки рѣжутъ тонкими ломтиками или шинкуютъ на подобіе тонкой спаржи, отвариваютъ въ соленой водѣ и когда будутъ достаточно мягки, обливаютъ растопленнымъ масломъ съ сухарями, кто любитъ—можно прибавить немного сахару.

186. Капустныя кочерыжки разными способами.

Очень вкусно выходятъ всѣ кушанья изъ кочерыжекъ, если они приготовлены какимъ бы то ни было способомъ, указаннымъ для приготовления какой бы то ни было капусты: будь эта капуста обыкновенная, брюссельская, сафой и пр.

187. Кислая капуста.

Выдаютъ 1½ фун. кислой шинкованой или рубленой капусты, полфунта сухихъ грибовъ, ¼ фун. луку, ¼ ф. моркови, ¼ ф. рѣпы, 1 франц. хлѣбъ, ¼ ф. масла, 2 яйца и немного сахару.

Капусту хорошо отжать, грибы намочить въ горячей водѣ, чтобы сдѣлались мягкими и мелко изрубить, равно отдѣльно изрубить лукъ, морковь и рѣпу.

Сначала жарятъ капусту въ маслѣ съ лукомъ, когда подрумянится, прибавляютъ грибы и перчатъ—кто желаетъ.

Отдѣльно въ ¼ ф. масла жарятъ морковь и рѣпу и приправляютъ сахаромъ, когда сдѣлается мягкой и достаточно остынетъ, то смѣшиваютъ съ яйцами и намазываютъ на бѣлый хлѣбъ, чтобы такимъ образомъ получились гренки изъ моркови, эти гренки ставятъ въ духовую печь, чтобы яйца окрѣпли; выкладываютъ капусту на блюдо и этими гренками гарнируютъ ее.

188. Кислая капуста съ грибами и сметаной.

Выдаютъ 1½ фун. кислой капусты, ¼ ф. сухихъ грибовъ, 2 стак. густой сметаны, 2 лож. муки, 1 лож. масла.

Хорошо разварить грибы и полученнымъ отваромъ залить отжатую капусту и варить пока достаточно упрѣетъ, тогда сюда же положить мелко изрубленные грибы, сметану, муку, поджаренную въ маслѣ и хорошо прокипятить.

189. Фасоль или турецкіе бобы и ихъ лопатки.

Выдаютъ 2 ф. бобовъ, ¼ ф. сливочнаго масла.

Обобравъ стебельки, перемыть въ холодной водѣ, откинуть на рѣшето, когда вода стечетъ, тонко шинкуютъ и бросаютъ въ кипятокъ, достаточно посоленный. Когда готова—вынимаютъ друшлакомъ или откидываютъ на рѣшето и сложивъ на блюдо, обливаютъ растопленнымъ масломъ.

Можно гарнировать гренками и крутыми яйцами.

190. Тоже бѣлая.

Выдаютъ 2 фун. фасоли, 2 луковицы, ¼ ф. масла, по 1 щепоти перцу, соли и полстакана уксусу.

Бобы отвариваютъ не соливши воду, когда готовы—отбрасываютъ на рѣшето, складываютъ въ ситейникъ, прибавляютъ рубленого сыраго лука, солятъ по вкусу, посыпаютъ слегка перцемъ и обливаютъ подогрѣтымъ уксусомъ съ масломъ.

191. Шпинатъ.

Выдаютъ: 2 ф. шпинату, ¼ ф. сливочнаго масла или 1 стак. сливокъ.

Шпинатъ прежде всего слѣдуетъ перебрать, выбросить гнилые листья, обрѣзать корни, перемыть въ нѣсколькихъ водахъ, и дать въ послѣдней холодной водѣ полежать ½ часа, прибавивъ кусокъ льда. Затѣмъ откинуть на рѣшето, бросить въ кипятокъ, чтобы уварился. Молодой шпинатъ достаточно мелко изрубить пожомъ, а старый обязательно протерѣть чрезъ

рѣшето. Въ протертый или изрубленный шпинатъ прибавляютъ соли, сливочнаго масла и даютъ одинъ разъ вскипѣть, но не болѣе. Въмѣсто масла можно прибавить 1 стак. густыхъ сливокъ. Кто любитъ, можно приправить сахаромъ и лимонной кислотой по вкусу. Самый молодой шпинатъ, т.-е. не изъ грядъ, а изъ теплицъ, достаточно перемыть и стряхнуть съ него воду, по возможности, до суха, положить тотчасъ въ кастрюлю, прибавить кусокъ сливочнаго масла и поставить въ духовой шкафъ или въ печь на 10 минутъ, закрывъ кастрюлю крышкой.

Къ нему хорошо подавать хлѣбъ, поджаренный въ сливочномъ маслѣ, и крутая или въ мѣшечекъ яйца.

192. Леб е да.

Приготавливается, какъ № 191.

193. Щ а в е л ь

Приготавливается точно также, какъ № 191, но очень часто варится пополамъ съ шпинатомъ или лебедой, что улучшаетъ вкусъ того и другого.

194. Мхали по грузински.

Выдать: 2 ф. шпинату, 5 луковицъ, по 1 корню петрушки и сельдерея, 1 лож. рубленнаго укропа, $\frac{1}{2}$ ф. очищенныхъ грецкихъ орѣховъ, $\frac{1}{4}$ ф. сливочнаго масла.

Шпинатъ отвариваютъ въ соленой водѣ и протираютъ. Лукъ, корни петрушки и сельдерея рубятъ, прибавляютъ укропъ и толченые грецкіе орѣхи, смѣшиваютъ все со шпинатомъ и подогрѣваютъ съ сливочнымъ масломъ. По желанію, можно прибавить, согласуясь со вкусомъ, сахару и лимонной кислоты.

Гарнируютъ, какъ сказано въ № 191.

195. Шпинатъ духовой.

Выдать: 2 ф. шпинату и $\frac{1}{4}$ ф. сливочнаго масла.

Дѣлается безъ воды, Шпинатъ не моютъ, но перетираютъ чистымъ полотенцемъ каждый листокъ, чтобы удалить пыль и землю, что можно дѣлать и мокрымъ полотенцемъ. Далѣе, помѣщаютъ въ кастрюлю шпинатъ съ кускомъ сливочнаго масла, слегка солятъ, хорошо прикрываютъ крышкой и томятъ, часто встряхивая. Когда готовъ, гарнируютъ по желанію.

196. Молодая крапива подъ соусомъ.

Приготавливается какъ № 191.

197. Соусъ изъ разсады.

Дѣлается какъ № 191.

198. Соусъ изъ салата.

Изъ свѣжихъ листьевъ салата можно дѣлать все то, что изъ листьевъ щавеля, лебеды, кропивы и проч.

199. Листья молодой рѣдьки или рѣдиси.

Приготавливаютъ какъ и шпинатъ № 191.

200. Горохъ сухой обыкновенный.

Все, что сказано про бѣлую сухую фасоль или бобы, относится и до сухаго бѣлаго гороха.

201. Горохъ стручками лопатками.

Выдать: 2 ф. молодого гороха въ стручкахъ, сахарнаго $\frac{1}{2}$ ф. сливочнаго масла, 1 франц. хлѣбъ, 1 стак. молока.

Французскіе или сахарные гороховые стручки должны свободно ломаться, а потому съ ними ничего болѣе не дѣлаютъ, какъ только обрываютъ кончики и удаляютъ ихъ вмѣстѣ съ жилками и стручки затѣмъ прямо можно варить. Что же касается до стручковъ простого гороха, то они не переламливаются, а при изломѣ держатся на тонкой пленкѣ, которую удаляютъ такъ: каждый стручекъ раздѣляютъ вдоль на двѣ части, а потомъ каждую половину переламливаютъ пополамъ и отдѣляютъ внутреннюю пленку, а потомъ уже варятъ какъ сахарный горохъ; безъ этой предосторожности оставшаяся пленка ни въ какомъ случаѣ не можетъ развариться и будетъ только застревать между зубами, производя непріятное ощущеніе,

Ободравъ стебли и перемывъ стручки сахарнаго гороха, ихъ бросаютъ въ кипятокъ и варятъ 10—15 минутъ, отбрасываютъ на рѣшето, складываютъ обратно въ кастрюлю, прибавляютъ масло, слегка подогрѣваютъ и выкладываютъ на блюдо. Кто любитъ, можно прибавить сахару по вкусу. Гарнируютъ хлѣбомъ, памоченнымъ въ молоко и поджареннымъ въ маслѣ, а также какъ сказано въ № 191.

202. Горохъ лущеный.

Выдать: 2 ф. свѣжаго лущенаго гороху, 3 луковицы, $\frac{1}{4}$ ф. сливочнаго масла, небольшой пучекъ укропу и все, что сказано въ № 63.

Горохъ варится въ кастрюлѣ съ прибавленіемъ луковицъ, укропу и масла; наливаютъ бульону № 63, чтобы покрыть горохъ, закрываютъ крышкою и томятъ 20—40 минутъ, смотря насколько старъ или молодъ горохъ, лукъ и укропъ выпи-

маютъ, а горохъ выкладываютъ на блюдо, солятъ по вкусу и гарнируютъ какъ щавель или шпинатъ.

203. Горохъ съ морковью.

Выдать: 5 морковей, 2 лож. масла, 1 лож. муки, сахару по вкусу и все, что сказано въ № 63.

Когда бульонъ готовъ согласно № 63, то въ него кладутъ нашинкованную морковь и горохъ, чтобы бульонъ только покрывъ ихъ; когда уварится до готовности, прибавить муку и масла и прокипятить 2—3 раза, и подавать. Гарнируютъ какъ шпинатъ.

204. Горохъ со сливками.

Выдать: 2 ф. зеленого гороху лущенаго или стручковаго, 2 стак. сливокъ, 1 лож. муки, 1 лож. масла.

Горохъ томить подъ крышкою съ небольшимъ количествомъ воды и сливочнаго масла; когда упрѣетъ, прибавить сливки, муку и 2—3 раза прокипятить.

205. Горохъ съ масломъ и сухарями.

Выдать: лущенаго или въ стручкахъ 2 ф. гороху, $\frac{1}{4}$ ф. масла и $\frac{1}{2}$ стак. тертыхъ сухарей,

Горохъ отвариваютъ въ водѣ; когда готовъ, отбрасываютъ на рѣшето, солятъ и помѣщаютъ на блюдо, обливая растопленнымъ масломъ, поджареннымъ съ сухарями.

205. Горохъ съ рѣпой или брюквой.

Дѣлается, какъ № 203.

206. Горохъ зеленый сушеный.

Выдать: 1 ф. сушеннаго мелкаго зеленого горошку, 1 луковицу, 4 сухихъ грибовъ, 1—2 куса сахару, 1 лож. муки, 1 лож. сливочнаго масла.

Горошек перебрать, всыпать въ кастрюльку, налить водой, положить лукъ, грибы и сахаръ, варить на легкомъ огнѣ до готовности, откинуть на сито. Въ соусъ же, котораго не должно быть болѣе 2 стак., положить муку и масло, посолить, положить въ него обратно горошекъ, 1—2 раза вскипятить и подавать.

207. Кукуруза.

Эта овощъ въ разныхъ губерніяхъ носитъ разное названіе, какъ-то: майскъ, початки, пшеничка. Спѣлую и, скорѣе, не до-спѣлую кукурузу, вмѣстѣ съ листьями, помѣщаютъ въ кастрюлю или чугунокъ, наливаютъ водой, плотно прикрываютъ крышкой и варятъ на сильномъ огнѣ, чтобы сдѣлалась мягкой, и подаютъ на блюдѣ, не отдѣляя листьевъ, такъ какъ они предохраняютъ кукурузу отъ остыванія и дѣлаютъ ее сочнѣе.

Отдѣльно подаютъ сливочное масло. Во время ѣды каждый солить себѣ по вкусу.

208. Спаржа.

Выдать: 2 ф. спаржи и $\frac{1}{2}$ ф. сливочнаго масла и $\frac{1}{2}$ стак. сухарей.

Приготавливается какъ цвѣтная капуста, но преимущественно со сливочнымъ масломъ, съ поджаренными сухарями или съ соусомъ сабайонъ (см. ниже).

209. Баклажаны.

Выдать: 5 большихъ баклажановъ, $\frac{1}{2}$ ф. сливочнаго масла.

Баклажаны очищаютъ отъ верхней кожицы, разрѣзываютъ вдоль, удаляютъ сѣмена и отвариваютъ въ соленой водѣ, подаютъ со сливочнымъ масломъ.

210. Баклажаны фаршированные (кобачки).

Выдать: 5 большихъ баклажановъ, $\frac{1}{4}$ ф. рису, $\frac{1}{2}$ ф. сливочнаго масла, $\frac{1}{2}$ стак. сухарей и $\frac{1}{2}$ ф. моркови.

Баклажаны очищаютъ какъ въ № 209, начиняютъ отвареннымъ рисомъ въ молокѣ и мелко изрубленной морковью, смѣшанною съ толчеными сухарями, солью и, кто желаетъ, мелкимъ перцемъ, и томятъ подъ крышей въ маслѣ.

211. Или:

Выдать: 5 большихъ баклажана, 3 луковицы, 4 томата, 1 рубленнаго укропа, 1 лож. рубленной зелени петрушки, соли, немного перцу, 2 лож. толченыхъ сухарей, 4 лож. масла.

Разрѣзать баклажаны пополамъ вдоль, посолить и положить на столъ, сверхъ ихъ положить доску и наложить какую-либо тяжесть (гнѣтъ), что лучше дѣлать съ вечера. Когда сокъ изъ нихъ стечетъ, выпнуть середину, изрубить ее мелко съ лукомъ и томатами, прибавить соли, перцу, сухарей, зелени и тушить подъ крышкой до готовности съ половиннымъ количествомъ масла. Когда этотъ фаршъ будетъ готсвъ, начинить имъ баклажаны, связать нитками, положить въ сотейникъ, облить оставшимся масломъ и поставить въ печь. Когда подрумянится, выложить на блюдо, осторожно снять нитки и облить оставшимся соусомъ изъ-подъ жаренія; если его будетъ много, то прибавить немного воды и сгустить мукой.

212. Груша земляная подъ соусомъ.

Выдать: 2 ф. земляной груши, $\frac{1}{4}$ ф. сливочнаго масла, 1 лимонъ, 2 лож. муки, 3 куса сахара.

Грушу очищаютъ и кладутъ въ воду, разбавленную уксу-

сомъ, чтобы не чернѣли. Когда вся груша будетъ перечищена, кладутъ въ сотейникъ съ масломъ и прибавляютъ сокъ изъ лимона, солятъ, покрываютъ крышкой и ставятъ на сильный огонь. Когда зарумянится, переворачиваютъ на другую сторону и обливаютъ соусомъ, приготовленнымъ изъ поджареннаго до красна сахара, разведеннаго съ поджаренной мукой въ маслѣ, и продолжаютъ томить до мягкости; подавая, обливаютъ этимъ же соусомъ. Если желаютъ, то прибавляютъ еще сахару по вкусу.

213. Тоже по польски.

Дѣлается какъ № 208.

214. Тоже въ клярѣ.

Выдать: земляной груши 2 ф. и все, что для кляра № 11 и 12.

Грушу готовятъ какъ № 112 и отвариваютъ въ соленой водѣ, послѣ чего каждую штуку берутъ иглой, обмакиваютъ въ кляръ и жарятъ въ маслѣ, складываютъ на блюдо и покрываютъ салфеткой.

Отдѣльно подаютъ соусъ сабайонъ (см. ниже).

215. Тоже жареная.

Выдать: 2 ф. земляной груши, 2 ф. сливочнаго масла.

Грушу рѣжутъ на тонкіе ломтики, какъ картофель, солятъ и жарятъ въ сливочномъ маслѣ въ избыткѣ, чтобы груша въ это масло вполне могла свободно помѣститься; когда зарумянится, вынимаютъ друшлакомъ и складываютъ на блюдо.

Отдѣльно подаютъ свѣжій салатъ съ огурцами или со сметаной, свѣжіе огурцы или моченые яблоки.

216. Морковь.

Выдать: 2 ф. моркови, 2 лож. сливочнаго масла, 2 куса сахару, 2 лож. толченыхъ сухарей, $\frac{1}{2}$ стак. сметаны.

Очистивъ морковь, шинкуютъ, помѣщаютъ въ кастрюлю съ масломъ, солятъ, подливаютъ сметаны и томятъ подъ крышкой, часто потряхивая; когда будетъ готово, прибавляютъ по вкусу сахару; подавая, посыпаютъ сухарями.

Гарнируютъ, если желаютъ, гренками.

217. Морковь въ видѣ яичницы.

Выдать: 2 ф. моркови, $\frac{1}{8}$ ф. сливочнаго масла, 5 яицъ, $\frac{1}{2}$ ф. сметаны, 2 лож. сухарей.

Къ нашинкованной моркови прибавляютъ масла и томятъ подъ крышкой; когда упрѣетъ, помѣщаютъ на сковороду, солятъ и обливаютъ яйцами, смѣшанными со сметаной; когда готово, посыпаютъ сухарями и подаютъ на сковородѣ.

218. Морковь, рѣпа, картофель и капуста подъ молочнымъ соусомъ.

Выдать: 2 яйца, муки сколько потребуется, судя по величинѣ блюда, $\frac{1}{2}$ ф. моркови, $\frac{1}{2}$ ф. рѣпы, $\frac{1}{2}$ ф. картофеля, $\frac{1}{2}$ ф. капусты свѣжей, 4 лож. масла, 2 бут. молока, еще 3 лож. муки.

Все овощи очистить, нарѣзать тонкими ломтиками или мелкими кусочками, отварить каждую отдѣльно въ соленой водѣ почти до готовности, слить воду, прибавить молока, масла и муку, и варить до готовности. Или можно сначала муку съ масломъ поджарить, всыпать нарѣзанные корни, развести

молокомъ или сливками, варить подъ крышкой до готовности, посолить и подавать въ перегородачномъ блюдѣ, для чего это блюдо раздѣляютъ на четыре части крутымъ тѣстомъ. приготовленнымъ изъ муки, воды и яицъ. Тѣсто это раскатываютъ на длинныя полоски, одинъ край верхній дѣлаютъ красивыми зубцами, ставятъ крестъ-на-крестъ на металлическое блюдо и запекаютъ, послѣ чего вынуть и въ образовавшіяся четыре помѣщенія кладутъ рѣпу, морковь, капусту и картофель.

219. Морковь съ масломъ и сухарями.

Приготавливается какъ № 208.

220. Морковь съ крокетами.

Всѣ блюда изъ моркови, подаваемые подъ соусомъ, могутъ быть гарнированы какими угодно крокетами (см. отдѣлъ II).

221. Цимисъ жиловскій.

Выдать: по 1 шт. моркови, рѣпы, брюквы, цвѣтной капусты, 2 луковицы, $\frac{1}{4}$ ф. изюму, понемногу соли, перцу, сахару, $\frac{1}{4}$ ф. масла, 2 стак. молока, немного пряностей, 2 лож. муки.

Всѣ овощи и корни рѣжутъ на кусочки и отвариваютъ въ молокѣ; когда готово, прибавляютъ мелкаго изюма, соли, перцу, сахару, пряностей, масла и томятъ подъ крышкой $\frac{1}{2}$ часа, подправивъ мукой.

222. Каротель, мелкая морковь.

Приготавливается также, какъ и обыкновенная морковь.

223. Маседуанъ изъ овощей.

Выдать: по равной части цвѣтной капусты, стручковъ, зеленой фасоли и гороха, лущенаго гороха, кольраби, земляной груши, моркови, пастернаку и рѣпы, чтобы образовалось $2\frac{1}{2}$ ф.. 2 лож. муки, 2 лож. сливочнаго масла, 2 стак. сливокъ, 4 лож. пармезану.

Всѣ овощи мелко нарѣзать такъ, чтобы всякая овощъ имѣла свою рѣзку, чтобы ее можно было другъ отъ друга отличить, напр. одну четырехугольными кусочками, другую—круглыми, третью—звѣздочками, четвертую—продолговатыми и т. д., все отварить въ соленой водѣ почти до готовности, отбросить на рѣшето и переложить въ соусъ, состоящій изъ 4 стак. сливокъ, 2 лож. муки и 2 лож. масла; посыпать пармезаномъ и запечь.

224. Жардиньеръ.

Взять разныхъ овощей, а именно: хорошій твердый кочанъ свѣжей капусты, который разрѣзать большими кусками; картофелю, брюквы, рѣпы, моркови, 2 луковицы, лущенаго гороху, молодыхъ бобовъ, очищенныхъ отъ бѣлой кожицы; можно положить также цвѣтной капусты, кольраби и земляной груши; но основныя овощи—это картофель и капуста, которыхъ слѣдуетъ класть втрое противъ прочихъ, а зимой, когда свѣжіе овощи дороги, то жардиньеръ все-таки очень хорошъ изъ картофеля, свѣжей капусты, рѣпы, брюквы, моркови и луку, чтобы всего образовалось три фунта. Всѣ овощи очищаются, нарѣзываются кусочками и помѣщаются въ кастрюлю или муравленный горшокъ, закрываются и обмазываются тѣстомъ, ставятся въ печь, гдѣ даютъ упрѣть до мягкости. Подаются на столъ прямо въ горшкѣ. Къ нему слѣдуетъ подавать растопленное хорошее сливочное масло. Солить также на столъ, чтобы овощи могли лучше упрѣть.

Вмѣсто масла можно подавать отдѣльно соусъ, приготовленный изъ 2 лож. масла, 3 лож. муки, 2 стак. сливокъ, соли и немного перцу.

225. И л и:

Поступаютъ также, какъ сказано въ № 224, только овсци томать въ сметанѣ.

226. Винигредъ горячій.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. зеленого гороху, 5 моркови, 5 кольраби, $\frac{1}{4}$ ф. спаржи, 10 сморчковъ, 2 головки цвѣтной капусты. *На соусъ:* 2 лож. муки, $\frac{1}{4}$ ф. масла, немного зелени петрушки или укропа, $\frac{1}{4}$ ф. пюре изъ томатовъ. *На фаршъ:* 4 яйца, $\frac{1}{4}$ ф. масла, 2 куса сахару, немного мускатнаго орѣха. соли.

Все овощи и грибы сварить въ водѣ каждый отдѣльно и откинуть на рѣшето.

Взять 2 ложки масла, поджарить въ немъ 2 ложки муки, развести оставшимся бульономъ отъ варки кореньевъ и грибовъ, вскипятить и прибавить зеленой петрушки и сюда положить кореньевъ, разъ вскипятить, встряхивая кастрюлю.

Отдѣльно въ кастрюлѣ распустить $\frac{1}{4}$ ф. масла и смѣшать съ пюре изъ томатовъ.

Затѣмъ приготовить фаршъ изъ тертой булки или сухарей съ $\frac{1}{4}$ ф. до бѣла растертаго масла, прибавить яйца, мускатный орѣхъ, соль и запечь на сковродѣ. Когда все это будетъ готово, уложить этотъ винигредъ на круглое блюдо слѣдующимъ образомъ: сперва выложить коренья, на средину положить цѣльную головку цвѣтной капусты. Кругомъ блюда разложить равныя ломтики фарша съ яйцами и облить все томатомъ съ масломъ.

Гарнировать крокетами или гренками.

227. Р ѣ и а.

Приготавливается какъ № 216.

228. Кольраби.

Все блюда изъ кольраби можно готовить также, какъ капусту или морковь.

229. Картофель отварной.

Картофель очищаютъ, отвариваютъ въ соленой водѣ, бульонѣ изъ кореньевъ, или грибовъ, или молокъ и подаютъ съ сливочнымъ масломъ.

230. Картофель а ля метръ д'отель.

Выдать: 2 ф. картофелю, $\frac{1}{2}$ ф. сливочнаго масла, 2 лож. рубленой зелени петрушки или укропа.

Молодой мелкій картофель хорошо вымываютъ и, не очищая, варятъ въ соленой водѣ, въ бульонѣ или молокъ, обливаютъ растопленнымъ сливочнымъ масломъ, посыпаютъ рубленой зеленью и убираютъ его масломъ № 170 и зеленью № 171.

231. Картофель со сметаной.

Выдать: 10 большихъ картофелей, 2 стак. сметаны, 5 яицъ, $\frac{1}{4}$ ф. чухонскаго масла, 2 лож. сухарей.

Отваривъ картофель въ соленой водѣ, нарезать ломтиками, уложить ломтиками, посыпать солью и облить сметаной, смѣшанной съ сырыми яйцами, посыпать сухарями, полить растопленнымъ масломъ и запечь, чтобы подрумянилось.

232. Брюква подь соусомъ.

Приготавливается какъ морковь или цвѣтная капуста.

233. Артишоки подь соусомъ.

Выдать: 10 артишокъ, 3 лож. толченыхъ сухихъ бѣлыхъ грибовъ, 5 шампиньоновъ свѣжихъ, $\frac{1}{2}$ лимона, $\frac{1}{2}$ стак. пюре изъ луку.

Артишоки—одна изъ самыхъ вкусныхъ и питательныхъ овощей, но очень немногіе умѣютъ готовить ее, хотя это очень просто. Слѣдуетъ только у сырыхъ артишокъ отрубить острые концы листьевъ, хорошо посолить и поставить въ кастрюлю въ одинъ рядъ, наливъ воды столько же, чтобы концы листьевъ остались сухи; кастрюлю поставить на плиту и уварить. Черезъ нѣсколько времени попробуйте потянуть за листокъ; если онъ свободно оторвется, то артишоки готовы; если нѣтъ, то продолжайте варить. Передъ тѣмъ какъ класть артишоки на блюдо, слѣдуетъ ложечкой выпутъ сердцевину и очистить такъ называемую бородку. Къ артишокамъ подаютъ все тѣ же соуса, какъ и къ цвѣтной капустѣ; но самый пикантный готовится такъ: 3 ложки порошку сухихъ грибовъ смѣшиваютъ съ 5 рубленными свѣжими шампиньонами, прибавляютъ соку изъ лимона, все это кипятятъ $\frac{1}{2}$ —2 часа съ $\frac{1}{2}$ стак. бульона № 63, ссытять и прибавляютъ 3—4 лож. пюре изъ луку. Это пюре дѣлается не изъ варенаго, но изъ печенаго лука. Къ артишокамъ также хорошо подавать соусъ изъ томатъ (см. ниже).

234. Или.

Выдать: 10—15 артишокъ, $\frac{1}{2}$ ст. уксусу, 1 чайн. лож. порошку корицы и столько же сахару, 2 яйца.

Артишоки отвариваютъ какъ сказано въ № 233, укладываютъ на блюдо и обливаютъ соусомъ: $\frac{1}{2}$ стак. уксусу, $\frac{1}{2}$ стак. воды, корицы, сахару вскипятить и прибавить 2 желтка, слегка подогрѣвая, чтобы не образовалось яичницы, постоянно мѣшая.

235. Артишоки въ сметанѣ.

Выдать: 10—15 артишокъ, 2 стакана сметаны, 2 лож. муки.

Артишоки отвариваютъ какъ сказано въ № 233, когда готово, перекладываютъ въ сотейникъ, заливаютъ сметаной подболтаной мукой и томятъ подъ крышкою.

236. Артишоки по англійски.

Выдать: 15—10 артишокъ, $\frac{1}{4}$ ф. сливочнаго масла, 1 стк. сливокъ, 2 луковицы, 2 яйца, по вкусу каэнскаго перцу, 1 рюмку мадеры.

Отварить артишоки какъ сказано въ № 233, потомъ распустить $\frac{1}{4}$ ф. масла, прибавить сливки, мелко рубленый лукъ, дать прокипѣть артишокамъ въ этой приправѣ нѣсколько разъ и, подавая на столъ, прибавить 2 желтка, по вкусу каэнскаго перцу и влить одну рюмку мадеры.

237. Артишоки а-ля кремъ.

Выдать: 2 фун. артишокъ, $\frac{1}{2}$ ф. сливочнаго масла, 2 лож. муки, 1 бут. сливокъ, по вкусу каэнскаго перцу и соли, $\frac{1}{2}$ французскаго хлѣба.

Артишоки отвариваютъ въ соленой водѣ согласно № 233 и протираютъ чрезъ рѣшето. Затѣмъ распускаютъ, масло прибавляютъ къ нему муку и $\frac{1}{2}$ бут. сливокъ, все вливаютъ въ пюре изъ артишокъ и сахара; даютъ покипѣть минутъ 15—20,

потомъ прибавляютъ каэнскаго перцу и огарнировываютъ поджареннымъ хлѣбомъ, намоченнымъ въ сливкахъ.

238. Артишоки на молокѣ.

Выдать 10—15 артишокъ, $\frac{1}{4}$ ф. сливочнаго масла, 1 бут. молока, 2 куска сахара, 2 лож. муки.

Артишоки очистить отъ листьевъ, 1 разъ векипятить въ соленой водѣ и откинуть на рѣшето, послѣ чего положить въ кастрюлю съ $\frac{1}{4}$ ф. масла, влить бутылку молока, прибавить сахару, сгустить съ мукой и уваривать до готовности, наблюдая чтобы не пригорѣло.

239. Артишоки съ сабаіономъ.

Отварить въ соленой водѣ артишоки согласно № 233, обливаютъ сладкимъ соусомъ сабаіономъ (смот. ниж).

240. Артишоки съ зеленымъ горохомъ и грибами.

Выдать: 15 артишокъ, 2 стак. лущенаго гороху, $\frac{1}{2}$ ф. сливочнаго масла, $\frac{1}{2}$ ф. грибовъ, 4 сухаря, 2 лож. сметаны, немного рубленаго укропу.

Артишоки отвариваются въ соленой водѣ какъ въ № 233. Горохъ отвариваютъ такъ же въ водѣ, но не въ соленой. Воду сливаютъ и прибавляютъ сюда же сливочное масло и подать отдѣльно къ артишокамъ, которыя въ свою очередь должны быть облиты растопленнымъ сливочнымъ масломъ смѣшаннымъ съ сухарями. Если эти артишоки желаютъ нафршировать, то ихъ фаршируютъ свѣжими грибами мелко рублеными и поджаренными въ сметанѣ; этимъ фаршемъ наполняютъ артишоки между ихъ листьями.

241. Яйца въ смятку.

Яйца кладутъ въ кипятокъ на 3 минуты, вытаскиваютъ и чтобы не перешли обливаютъ холодной водой.

242. Яйца въ мѣшочекъ.

Поступаютъ какъ въ № 241, но въ кипяткѣ держать 5 мин.

243. Яйца въ крутую.

Поступаютъ какъ въ № 241, но держать 15—20 минутъ и опускаютъ въ холодную воду.

244. Яичница обыкновенная выпускная.

Выдать 10 яицъ $\frac{1}{8}$ ф. чухонскаго масла.

Сковроду съ масломъ хорошо разогрѣть, и выпустить на нее одно за другимъ яйца, стараясь не повредить желтковъ. Когда бѣлокъ сдѣлается твердымъ, но желтокъ еще жидкимъ, солить и подавать прямо на сковродѣ.

245. Яичница съ чернымъ хлѣбомъ.

Выдать 10 яицъ, $\frac{1}{4}$ ф. чухонскаго масла и $\frac{1}{4}$ ф. мякоти чернаго хлѣба.

Мякоть чернаго хлѣба, порѣзанную тонкими и маленькими кусочками, поджариваютъ въ маслѣ на сковродѣ и выпускаютъ яйца какъ сказано въ № 244.

246. Яичница съ лукомъ.

Выдать: 10 яицъ, 4 луковицы и $\frac{1}{4}$ ф. масла. Мелко рубленый лукъ поджариваютъ въ маслѣ, не давая подрумяниться; когда лукъ достаточно утомится, тогда выпускаютъ яйца согласно № 244.

247. Яичница съ картофелемъ.

Выдать: 10 яицъ, 5 картофелевъ, 2 луковицы, $\frac{1}{4}$ фунт. масла.

Вареный картофель рѣжутъ мелкими и маленькими кусочками, прибавляютъ рубленого луку и поджариваютъ въ маслѣ, выпускаютъ яйца какъ сказано въ № 244.

248. Яичница съ молокомъ.

Выдать: $\frac{3}{4}$ ф. бут. молока, 6 яицъ, $\frac{1}{4}$ фунт. масла, 1 ложку рубленой зелени петрушки или укропу.

Яйца хорошо размѣшиваютъ съ молокомъ, солятъ и выливаютъ на хорошо разогрѣтую сковороду съ масломъ; когда посѣетъ т. е. сдѣлается густо, посыпаютъ зеленью.

249. Яичница вареная

Налить кипятка въ сотейникъ, посолить, прибавить 1 лож. уксусу. Когда вода закипитъ, снять пѣну, если таковая появится, и сотейникъ отодвинуть на край плиты. Каждое яйцо разбивать и осторожно выпускать въ кипятокъ, покрыть крышкой и поставить на медленный огонь. Когда вода закипитъ и бѣлки совершенно побѣлѣютъ, вынимать ихъ осторожно друшлакомъ и класть на заранѣе приготовленный крутоны или гренки изъ бѣлаго хлѣба поджареннаго въ маслѣ, обрѣзать еще ровный края и подавать съ какимъ-либо соусомъ (смотри ниже).

250. Яйца крошеные.

Выдать: 5 яицъ, 1 лож. муки, стк. цѣльнаго молока, 1 лож. масла, немного рубленой зелени петрушки или укропа, 1 лимонъ.

Яйца сварить въ крутую, остудить въ холодной водѣ, очистить и мелко искрошить. Молоко вскипятить, прибавить масло, всыпать муку, посолить, посыпать перцемъ и зеленью, выложить все на сковороду и потряхивать, но не мѣшать, пока поджарится. Обложить крутономъ изъ бѣлаго хлѣба и ломтиками лимона.

251. Пастернакъ съ сабаіономъ.

Выдать: 2 ф. пастернаку, 1 лож. сливочнаго масла и все что для соуса сабаіономъ.

Пастернакъ очистить, вымыть, порѣзать продолговатыми тоненькими кусочками, налить водою, чтобы чуть-чуть покрыло, положить масла, сварить до мягкости, откинуть на рѣшето, подавать съ сабаіономъ.

252. Пастернакъ съ польскимъ соусомъ.

Выдать: и приготовить какъ № 251, соусъ польскій №

253. Пастернакъ со сливочнымъ соусомъ.

Выдать: 2 фунт. пастернаку, 2 стк. сливокъ, 1 лож. сливочнаго масла, 1 лож. муки, 2 куса сахару.

Пастернакъ приготовить и сварить какъ № 251 и облить соусомъ изъ сливокъ, вскипяченныхъ съ масломъ, сахаромъ и подбитыхъ мукой.

254. Пастернакъ со сметаной.

Выдать: $\frac{1}{8}$ ф. масла, 1 лож. муки, 3 стк. сметаны, 2 ф. пастернака.

Пастернакъ очистить, вымыть, порѣзать кружками и положить въ кастрюлю.

Ложку хорошаго чухонскаго масла, ложку муки, поджарить слегка, постоянно мѣшая, смѣшать съ пастернакомъ, развести сметаной, поставить въ печь, чтобы сварилось и зарумянилось.

255. Грибы въ сметанѣ.

Выдать: 3 фун. грибовъ свѣжихъ, 2 стк. сметаны, немного перцу, соли.

Грибы очищаютъ, а самые крупные рѣжутъ на куски, промываютъ въ водѣ, кладутъ на сковороду, солятъ, прибавляютъ немного перцу, обливаютъ густой сметаной и жарятъ, пока сметана слегка потемнѣетъ; подаютъ на сковородѣ.

256. Грибы трюфельные.

Выдать: 3 фун. грибовъ свѣжихъ, лучше бѣлыхъ, $\frac{1}{4}$ ф. масла, 3 луковицы, 1 лож. муки, 1 лож. рубленой зелени.

Грибы очистить, порѣзать, промыть, посолить и жарить съ рубленнымъ лукомъ, въ собственномъ соку томить подъ крышкой, когда на половину будутъ готовы, прибавить масла, муку и продолжать томить, подавая посыпать зеленью. вмѣсто масла можно брать 2 стк. сметаны.

257. Соусы. Соусъ основной бѣлый.

Всякій соусъ не есть самъ по себѣ какое-либо отдѣльное кушанье, но служить приправой какого-либо блюда.

Соусъ бѣлый основной дѣлается такъ: берутъ примѣрное количество хорошаго чухонскаго или сливочнаго масла, помещаютъ въ кастрюлю и нагреваютъ на плитѣ, на умѣренномъ жару. Когда масло распустится, то прибавляютъ пшеничной муки, сколько она можетъ въ себѣ впитать масла, и постоянно, не переставая мѣшаютъ, чтобы не пригорѣло и не кипѣло, послѣ чего прибавляютъ бульону № 63, грибнаго отвара, молока или просто воды, для какого блюда что требуется, чтобы соусъ вышелъ до густоты хорошихъ сливкъ и солятъ. вмѣсто скромнаго масла можно брать какое угодно постное, если желаютъ имѣть постный соусъ.

Этотъ бѣлый соусъ и служить основаніемъ для всѣхъ бѣлыхъ соусовъ, которыхъ безчисленное множество, и разъ хозяйка мало-мальски изучила вкусъ потребителей, она всегда сама, безъ помощи книги, можетъ сочинять такіе соусы, которые будутъ шикарны, вкусны и дешевы.

258. Соусъ красный основной.

Дѣлается такъ же, какъ и бѣлый № 258, но только муку съ масломъ поджариваютъ до желаемого цвѣта на сильномъ жару, при постоянномъ помѣшиваніи, чтобы не пригорѣла; разбавляютъ водой, бульономъ или грибнымъ отваромъ, но молока не льютъ.

Если этому соусу желаютъ дать еще болѣе темный цвѣтъ, то отдѣльно пережигаютъ сахаръ, съ небольшимъ количествомъ бульона, когда получить надлежащій темный цвѣтъ, то еще горячій пережаренный сахаръ разбавляютъ большимъ количествомъ бульона или даже водой и сливаютъ въ общій соусъ.

Общее примѣчаніе къ соусамъ.

Зная приготовленіе основныхъ соусовъ, можно готовить соусъ по своему усмотрѣнію и разнообразить ихъ до безко-

нечности, но тѣмъ не менѣе я помѣщаю рецепты многихъ соусовъ, которыми можно пользоваться до тѣхъ поръ, пока собственный вкусъ и приобретенный навыкъ не позволятъ хозяйкѣ разнообразить соусъ по собственному усмотрѣнію.

259. Соусъ изъ каперцевъ.

Берутъ желаемое количество бѣлаго № 257 соуса и прибавляютъ по своему вкусу уксусу, сахару и каперцевъ и разъ кипятятъ.

260. Или:

Къ соусу № 257 или 258 прибавляютъ по своему усмотрѣнію кромѣ каперцевъ, безъ костей, оливокъ, маринованныхъ и шинкованныхъ карпишоновъ, бѣлыхъ маринованныхъ или отварныхъ грибовъ мелко искрошенныхъ и если желаютъ, то по вкусу сахару и уксусу.

261. Соусъ изъ зеленого лука (холодный).

Смѣшиваютъ вмѣстѣ по желанію густоты мелко рубленый зеленый лукъ со сметаной. Хорошо подавать къ молодой рѣдкѣ.

262. Соусъ американскій красный.

Выдать: $\frac{1}{4}$ ф. чухонскаго масла, $\frac{1}{4}$ фуп. шампиньоновъ, немного лимонной кислоты и сахару, 1 стк. соусу № 259, немного казенскаго перцу и $\frac{1}{2}$ ф. пюре изъ томаровъ, 2 рюмки мадеры.

Въ $\frac{1}{4}$ ф. масла тушатъ въ закрытой кастрюлѣ шампиньоны, мелко рубленные, къ которымъ прибавляютъ по вкусу лимонной кислоты, сахару, соусу, немного казенскаго перцу и пюре изъ томатъ.

263. Тоже бѣлый американскій.

Къ соусу № 257 прибавляютъ вмѣсто томатнаго пюре, яблочное, немного бѣлаго столоваго вина, казенскаго перца, по желанію сахара и непременно свѣжихъ рубленыхъ шампиньоновъ, хорошо увариваютъ до спѣлости грибовъ.

264. Соусъ томатъ.

Пюре томатъ смѣшиваютъ въ желаемой пропорціи съ соусами № 257 или 258 приправляютъ солью, если желаютъ лимонной кислотой и сахаромъ съ каѣнкимъ перцемъ.

265. Соусъ пикантъ.

Выдать: 4 стк. бульону № 63, по 1 штуки разныхъ кореньевъ, по немногу пряностей, 2 лож. муки, 2 лож. чухонскаго масла, по немногу маринованныхъ карпишоновъ, бѣлыхъ грибовъ, каперцевъ, оливокъ, по вкусу сахару, 2 рюмки мадеры, $\frac{1}{2}$ лимона.

Въ бульонѣ варятъ очищенные и изрубленные коренья съ пряностями, потомъ прибавляютъ муку поджаренную въ маслѣ, кладутъ маринады, подцвѣчиваютъ жженымъ сахаромъ, подслащаютъ по вкусу, прибавляютъ мадеры и даютъ 1 разъ вскипѣть.

266. Соусъ изъ свѣжихъ грибовъ.

Къ соусу № 257 прибавляютъ по своему усмотрѣнію поджаренные въ маслѣ или отварные въ соленой водѣ свѣжіе рубленые грибы, прибавляютъ по вкусу лимонной кислоты, или сокъ изъ лимона и хорошо одинъ разъ кипятятъ.

267. Соусъ красный кислосладкій.

Къ основному соусу № 258 прибавляютъ по желанію, уксусу если надо, то еще подцвѣчиваютъ пережженнымъ сахаромъ, разбавляютъ, чтобы не былъ очень густъ, бульономъ № 63 или грибнымъ отваромъ, кладутъ по немногу перебраннаго и промытаго мелкою изюма и чернослива и увариваютъ пока изюмъ и черносливъ будутъ достаточно мягки. Сюда хорошо такъ же прибавить порошка сухихъ грибовъ или сухихъ разварныхъ и паникованныхъ грибовъ.

268. Соусъ красный съ лукомъ.

Лукъ мелко рубятъ, поджариваютъ въ маслѣ до красна и смѣшиваютъ съ соусомъ № 258; по желанію разбавляютъ бульономъ № 63.

269. Соусъ изъ лука кислосладкій.

Къ соусу № 258 прибавляютъ по возможности много рубленаго лука, разбавляютъ бульономъ № 63, подправляютъ по вкусу солью, сахаромъ, уксусомъ и варятъ до готовности лука. Если желаютъ сдѣлать гуще, то можно прибавить муки.

270. Соусъ бемемель.

Приготавливается какъ № 257, но вмѣсто бульона разбавляютъ густыми сливками и подправляютъ желтками, слегка нагрѣвая, чтобы желтки не обратились въ яичницу.

271. Соусъ провансаль обыкновенный (холодный).

Выдать: одну ложку готовой горчицы, 2 крупныхъ яйца, 4 лож. прованскаго масла, 1 ложку уксусу, 1 лож. мелкаго сахару.

Желтки растираютъ съ горчицей и сахаромъ, немного солятъ и прибавляютъ прованское масло, хорошо стираютъ и добавляютъ уксусъ.

272. Или: настоящій французскій.

Выдать: 1 ф. прованскаго масла, 1 яйцо, по желанію готовой горчицы и по вкусу французскаго уксусу (самый лучший уксусъ для высокаго провансаль, подаваемого въ лучшихъ французскихъ ресторанахъ это *vinaigre a l'estragon Maille*. 50 Rue Violet Paris).

Отдѣляютъ желтокъ и на глубокой тарелкѣ растираютъ его тонкимъ ножомъ или деревянной ложкой, потомъ прибавляютъ не болѣе какъ по одной чайной ложкѣ прованскаго масла и продолжаютъ растирать, когда масло смѣшается съ желткомъ, то прибавляютъ еще чайную ложку масла и поступаютъ такъ, пока все масло не израсходуется. Не слѣдуетъ торопиться проливать масло большими дозами, такъ какъ не рѣдко бываетъ то, что оно такъ называется, отсѣкается отъ желтка и провансаль будетъ испорченъ. Когда масло все выльется, то провансаль долженъ получиться настолько густъ, что можно свободно опрокинуть тарелку и провансаль не выльется.

Къ полученному провансалу, по немногу прибавляютъ французскаго уксусу, постоянно хорошо размѣшивая, пока получится должная кислота и бѣлый цвѣтъ, тогда солятъ и получаютъ настоящій *французскій соусъ провансаль*.

Къ этому соусу, смотря по надобности и по желанію можно прибавлять что угодно, какъ напр. готовую горчицу, каперсы, оливки, разный маринадъ и пр. и пр.

Густымъ провансалемъ можно дѣлать украшенія на разныхъ кушаньяхъ, помѣщая провансаль въ бумажную трубочку и выжимая изъ нея пальцами, такимъ образомъ можно выдѣлывать разные вензеля, арабески для украшенія и пр.

273. Соусъ голландскій:

Выдать: 1 стк. соусу № 257, 4 желтка, $\frac{1}{4}$ ф. сливочнаго масла, по вкусу сахару и лимонной кислоты или просто укеусу.

Къ № 257 прибавить желтки, хорошо размѣшать, слегка подогрѣть и прибавить сливочное масло, немного лимонной кислоты или укеусу, по вкусу сахару, и легко подогрѣвая, выбивать пока желтки подымутся, посолить.

274. И л и:

Выдать: 1 лож. муки, 2 лож. сливочнаго масла, 2 стк. бульону № 63, 1 рюмку мадеры, 1 лимонъ, 4 яйца и сахару по вкусу.

Бульонъ съ мукой и сливочнымъ масломъ хорошо прокипятить; прибавить сырые желтки, мадеру, цедру съ лимона и его сокъ, по вкусу соли и сахару, слегка подогрѣть и хорошо взбить.

275. Соусъ татарскій (холодный).

Выдать: 5 яицъ, 1 лож. мелкаго сахару, 2 лож. прованскаго масла, 1 стк. тертаго хрѣну и по вкусу укеусу.

Желтки растерѣть до бѣла съ сахаромъ и прованскимъ масломъ, прибавить по вкусу укеусу, посолить и смѣшать съ тертымъ хрѣномъ.

276. Соусъ сборный (холодный).

Выдать: 2 лож. готовой сарептской горчицы, 2 лож. прованскаго масла, 5 яицъ, 1 стк. укеусу, по вкусу сахару, по

немногу маринованныхъ грибовъ, каперцевъ и оливокъ, зеленый лукъ и укропъ.

Горчица, масло, желтки и укеусъ вмѣстѣ хорошо растираются, послѣ чего прибавляютъ рубленные грибы, зеленый лукъ, укропъ, каперсы и оливки безъ костей, по вкусу сахара и соль.

277. Соусъ французскій.

Выдать: 2 стк. соусу № 258, 2 рюмки вина крѣпкаго, 2 трюфеля, $\frac{1}{8}$ ф. маринованныхъ карпишоновъ.

Къ соусу № 258 прибавляютъ 2 рюмки хересу, мадеры или просто лисабонскаго, рубленныхъ трюфелей или шампиньоновъ и карпишоновъ и хорошо увариваютъ.

278. Соусъ сливочный.

Выдать: 2 стк. соусу № 257, 2 стк. сливокъ густыхъ, 1 мускатный орѣхъ, 4 яйца.

Къ соусу № 257 прибавляютъ сливки и натертаго на теркѣ мускатнаго орѣха, даютъ прокипѣть и охлаждаютъ. Если будетъ жидокъ, то сгущаютъ мукой. Далѣе одни за другимъ кладутъ желтки, хорошо и не переставая мѣшаютъ на слабомъ огнѣ, не давая желткамъ свариться.

279. Соусъ изъ артишокъ, англійскій.

Выдать: 2 ф. артишокъ и 4 стк. соусу № 257.

Артишоки очищаютъ отъ зелени, отвариваютъ въ соленой водѣ до мягкости и протираютъ чрезъ рѣшето. Отдѣльно готовятъ 4 стк. соуса № 257 и смѣшиваютъ съ протертыми артишоками, солятъ, даютъ слегка прокипѣть и если желаютъ, то приправляютъ казенскимъ перцемъ по вкусу.

280. Соусъ изъ свѣжихъ огурцовъ.

Огурцы очищаютъ, выбираютъ зерна, рѣжутъ на кусочки, солятъ и даютъ стоять, пока они дадутъ изъ себя сокъ, который сливаютъ прочь, а огурцы поджариваютъ въ маслѣ подъ крышкой въ кастрюлѣ, куда прибавляютъ по вкусу сахару и перцу. Когда все хорошо утомится, прибавляютъ бульону № 63, сгущаютъ мукой и вливаютъ немного бѣлаго столоваго вина.

281. Соусъ къ цвѣтной капустѣ и пр. овощамъ.

Выдать: 2 стк. соусу № 257, $1\frac{1}{2}$ стк. бѣлаго столоваго вина, 1 лож. сахару, 2 яйца.

Къ основному бѣлому соусу № 257 прибавляютъ виноградное бѣлое столовое вино и по вкусу сахару; передъ самымъ отпускомъ взбиваютъ 2 сырыхъ желтка и слегка подогрѣваютъ при постоянномъ помѣшиваніи; когда сгустится, немедленно снимаютъ съ плиты и подаютъ или отдѣльно, или обливаютъ ими овощи.

282. Соусъ молочный.

Выдать: 2 стак. соуса № 257, 2 стак. молока, 2 яйца, $\frac{1}{4}$ мускатнаго орѣха, 2 лож. сахару.

Основной соусъ разводятъ молокомъ, хорошо размѣшиваютъ и даютъ одинъ разъ вскипеть; когда остынетъ, прибавляютъ желтковъ, мускатный орѣхъ, натертый на теркѣ, и слегка подогрѣваютъ, опасаясь, чтобы желтки не свернулись, а только сгустились.

283. Соусъ польскій.

Выдать: полфунта сливочнаго масла и полстакана толченыхъ сухарей.

Хорошее сливочное или чухонское масло распускаютъ въ кастрюлькѣ, всыпаютъ туда толченыхъ сухарей, ставятъ на плиту и мѣшаютъ, чтобы сухари слегка зарумянились.

Это любимый соусъ истинныхъ гастрономовъ—и подается почти ко всѣмъ овощамъ безъ исключенія, какъ на примѣръ: къ цвѣтной капустѣ, а равно къ сафой, брюссельской, спаржѣ, артишокамъ, земляной грушѣ и пр., и пр.

284. Соусъ итальянскій.

Выдать: 2 стак. соуса № 257, полстакана бѣлаго винограднаго столоваго вина, 2 лож. сахару, $\frac{1}{2}$ лимона.

Кипятятъ соусъ № 257 съ виномъ, потомъ прибавляютъ немного сахару и, по вкусу, сокъ изъ лимона.

285. Голубцы.

Выдать: $\frac{1}{4}$ ф. кислой кочанной капусты, $\frac{1}{4}$ фун. рису и $\frac{1}{8}$ ф. сушеныхъ бѣлыхъ грибовъ, полфунта масла и 4 стак. бульону № 63 и 2 ложки толченыхъ сухарей.

Рисъ отвариваютъ въ бульонѣ, отбрасываютъ на рѣшето и нѣсколько разъ обдаютъ холодной водой. Въ оставшемся изъ-подъ варки риса бульонѣ отвариваютъ такъ же сухіе грибы и мелко рубятъ. Какъ рисъ, такъ равно грибы и сухари смѣшиваютъ вмѣстѣ, прибавляютъ $\frac{1}{4}$ ф. растопленнаго масла, соли и перцу по вкусу, кто любитъ—поджареннаго изрубленнаго луку и этотъ формъ завертываютъ въ листья капусты, въ видѣ блинчатыхъ пирожковъ, обвязываютъ нитками и помѣщаютъ

въ кострюлю съ тѣмъ же бульономъ, въ которомъ варились рись и грибы, съ прибавленіемъ оставшагося $\frac{1}{4}$ ф. масла и томить подъ крышкой; тѣмъ долѣе будутъ эти голубцы томить, тѣмъ вкуснѣе. Подавая, снимаютъ нитки и обливаютъ оставшимся соусомъ.

286. Или:

Дѣлаютъ все тоже, что сказано въ предыдущемъ №, но вмѣсто кислой капусты можно брать свѣжую, ошпаренную для мягкости въ кипяткѣ; фаршъ можно дѣлать съ какой угодно круной, мѣшая ее съ кислой, поджаренной капустой и лукомъ.

287. Драчена картофельная.

Выдать: 2 ф. картофеля, 3 лож. хорошаго масла, 2 стак. молока, 3 яйца, 1 лож. толченыхъ сухарей.

Картофель отварить въ соленой водѣ, очистить и еще горячій протереть чрезъ рѣшето; посолить, прибавить 2 лож. масла, мѣшать, чтобы побѣлѣло и прибавить 2 стак. молока, въ которомъ разболтано 2 яйца. Вымазать сковороду масломъ, обсыпать сухарями и запечь въ печи.

288. Тартины или крутоны.

Выдать: 1 франц. хлѣбъ, полбутылки молока, 2 яйца, $\frac{1}{4}$ фун. масла.

Хлѣбъ нарѣзать равными ломтиками, обмакнуть въ молоко, въ которомъ разболтаны яйца, посолить и поджаривать съ обѣихъ сторонъ на сильно-нагрѣтой сковородѣ съ масломъ. Такія тартины идутъ какъ гарниръ ко всемъ овощамъ и соусамъ.

289. Тартины изъ гречневой каши.

Выдать: 1 ф. гречневыхъ крупъ, 2 яйца, соли и перцу — по вкусу, 3 луковицы, $\frac{1}{2}$ ф. масла.

Приготовить на водѣ кашу-розмазню, посолить, поперчить и смѣшать съ рубленнымъ лукомъ, поджареннымъ въ маслѣ и съ 2 яйцами; все хорошо размѣшать и помѣстить на сковороду, хорошо нагрѣтую съ масломъ, поставить въ печь, чтобы зарумянилось; когда готово, то разрѣзаютъ на равныя части.

290. Тартины изъ макаронъ.

Выдать: полфунта макаронъ, 3 луковицы, 1 стак. толченыхъ сухарей, 2 яйца, $\frac{1}{4}$ ф. масла.

Макароны и лукъ сварить вмѣстѣ въ соленой водѣ; лукъ изрубить мелко, а макароны порѣзать кусочками, все смѣшать вмѣстѣ и прибавить сухари и 2 яйца сырыхъ, все еще разъ хорошо размѣшать и выложить на разогрѣтую сковороду съ масломъ, когда поджарятъ съ одной стороны, разрѣзать на правильныя кусочки и перевернуть на другую сторону.

291. Тартины изъ зеленой петрушки.

Выдать: $\frac{1}{2}$ фун. толченыхъ бѣлыхъ сухарей, 4 яйца, 1 ложку рубленой зелени петрушки, 4 ложки муки, 2 ложки масла.

Сухари смѣшать съ яйцами и петрушкой, подѣлать шарики въ видѣ фрикадель, каждую придавить ножомъ, чтобы она расплющилась и приняла бы форму мѣднаго пятака; обвалять въ мукѣ и поджарить на сковородѣ.

292. Тартины картофельныя.

Выдать: 1 ф. картофеля, 2 ложки толченыхъ сухарей, 5 яицъ, немного соли, перцу, 2 лож. масла, 4 лож. муки.

Картофель отварить, очистить и еще горячій протереть чрезъ рѣшето, смѣшать съ яйцами и сухарями, прибавить соли, перцу и надѣлать маленькихъ котлетъ, обвалять въ мукѣ, жарить въ маслѣ.

293. Тартины изъ моркови.

Выдать: 4—5 морковинъ, $\frac{1}{4}$ ф. толченыхъ сухарей, $\frac{1}{2}$ стак. густыхъ сливокъ, 2 яйца.

Морковь отварить въ соленой водѣ, протереть чрезъ рѣшето, прибавить сухари и яйца, посолить и хорошо смѣшать. Разогрѣть хорошо сковороду и помѣстить на нее всю массу, когда одна сторона поджарится, разрѣзать на ровныя кусочки и перевернуть на другую сторону.

294. Тартины рисовыя.

Дѣлаютъ какъ № 289.

295. Тартины съ сыромъ.

Дѣлаютъ какъ № 288, но съ тою только разницей, что когда онѣ поджарятся съ обѣихъ сторонъ, то ихъ посыпаютъ сыромъ довольно густо и ставятъ въ духовую печь, чтобы сыръ или высохъ или растаялъ, смотря какой будетъ взятъ сыръ, для чего можно употреблять сыръ швейцарскій, голландскій, пармезанъ, честеръ и даже хорошій лимбургскій.

ОТДѢЛЪ V.

Блюда изъ крупъ, овощей, яицъ, зелени, сыру и проч. и проч., подаваемые третьимъ кушаньемъ.

О Т Д Ъ Л Ъ V.

**Блюда изъ крупъ, овощей, яицъ, зелени, сыру и проч.
и проч., подаваемая третьимъ кушаньемъ.**

Все блюда, описанныя въ этомъ отдѣлѣ, обыкновенно принято подавать третьимъ блюдомъ, если обѣдъ состоитъ только изъ трехъ кушаній; если же въ обѣдѣ находится еще какое-либо пирожное, то сии блюда подаются передъ пирожнымъ, въ противномъ случаѣ эти кушанья замѣняютъ собой пирожныя; а потому иногда могутъ быть и четвертымъ блюдомъ, сладкое же или какое-либо пирожное, такимъ образомъ, явится уже пятымъ блюдомъ въ обѣдѣ.

296. Тыква запеченая.

Выдать: одну средней величины тыкву, $\frac{1}{2}$ ф. масла, 1 стак. сливокъ, 2 яйца, полстакана толченыхъ сухарей.

Очищенную отъ верхней кожицы тыкву рѣжутъ тонкими ломтиками, удаляютъ сердцевину, кладутъ на ситечко, пересыпаютъ сухарями, прибавляютъ масла, обливаютъ сливками, смѣшанными съ яйцами, и ставятъ въ печь.

Отдѣльно можно подать горячее молоко и сахаръ.

297. Тыква запеченая.

Выдать: одну средней величины тыкву, полфунта масла и для соуса какъ № 257 и 1 стак. сметаны.

Тыкву готовятъ какъ № 296, поджариваютъ въ маслѣ и обливаютъ соусомъ № 257, разбавленнымъ сметаной.

298. Коренья сладкіе жареные.

Выдать: 2 ф. сладкихъ кореньевъ, 3 яйца, 1 стак. сухарей, полфунта масла и все, что слѣдуетъ для соуса.

Коренья очищаютъ, моютъ и отвариваютъ или въ бульонѣ № 63, или въ соленой водѣ, вынимаютъ, даютъ обсохнуть, обмакиваютъ въ сырые яйца, обваливаютъ въ сухаряхъ и поджариваютъ въ сливочномъ маслѣ. Когда подрумянятъ со всѣхъ сторонъ, ихъ укладываютъ на блюдо и обливаютъ однимъ изъ соусовъ, слѣдуемыхъ къ овощамъ, или прямо масломъ съ сухарями.

299. Земляная груша жареная.

Выдать: 2 ф. земляной груши и сливочного масла.

Грушу рѣжутъ на тонкія ломтики, какъ картофель, солятъ и жарятъ въ избыткѣ масла, чтобы груши могли покрываться, вынимаютъ друшлакомъ и складываютъ на блюдо. Къ ней подаютъ какой-либо свѣжій салатъ.

300. Огурцы жареные.

Выдать: 10 свѣжихъ огурцовъ, немного перцу, соли, 4 лож. муки или сухарей и, сколько потребуется, сливочного масла.

Огурцы очищаютъ, разрѣзаютъ вдоль на четыре части, посыпаютъ солью, перцемъ и, обваливъ въ муку или сухаряхъ, жарятъ въ маслѣ.

Подаютъ какой-либо салатъ изъ мориляжевъ.

301. Рагу изъ огурцовъ.

Выдать: 10 свѣжихъ огурцовъ, $\frac{1}{4}$ фун. масла, 1 стак. уксусу, по немного перцу, приностей, сахару, соли и 1 лож. муки.

Огурцы очищаютъ, нарѣзаютъ ломтиками, солятъ, прибавляютъ уксусъ, приности, сахаръ, томятъ до готовности, послѣ чего подправляютъ мукой, поджаренной въ маслѣ.

302. Салатъ изъ сельдерей.

Примѣчаніе. Салатъ обыкновенно составляетъ принадлежность къ жареному блюду, но въ Англіи и въ кухнѣ вегетарианской салатъ является отдѣльнымъ, самостоятельнымъ кушаньемъ.

Выдать: 4 корня крупнаго сельдерея, $\frac{1}{2}$ стак. уксусу, 2 лож. прованскаго масла, щепотку толченаго перцу.

Сельдерей очищаютъ, рѣжутъ тонкими ломтиками и, слегка посоливъ, даютъ стоять 1—2 часа, послѣ чего приливаютъ уксусъ и прованское масло, посыпаютъ слегка перцемъ.

303. Салатъ изъ кислой капусты съ грибами.

Примѣрное количество шинкованной или рубленой кислой капусты отжимаютъ и смѣшиваютъ съ примѣрнымъ количествомъ сухихъ рубленыхъ и отвареныхъ грибовъ, подправляютъ по вкусу сахаромъ, перцемъ и постнымъ масломъ.

304. Салатъ изъ кислой капусты.

Можно дѣлать согласно № 303, но и безъ грибовъ.

305. Салатъ изъ свѣжей капусты.

Примѣрное количество свѣжей капусты шинкуютъ, солятъ и даютъ стоять до тѣхъ поръ, пока она выдѣлитъ изъ себя сокъ, тогда подправляютъ по вкусу сахаромъ, уксусомъ и постнымъ масломъ; кто любитъ—можно прибавить немного перцу.

306. Салатъ свѣжій, латукъ, роменъ, цикорій и пр. по французски.

Выдать: 1 ф. свѣжаго салата. $\frac{1}{8}$ ф. прованскаго масла, 2 лож. уксусу, щепотку перцу, 1 чайную ложку чесночнаго соку и соли по вкусу.

Салаты эти готовятъ различно и всякая нація готовятъ ихъ по своему вкусу.

Листья салата сначала перебираютъ, удаляютъ сорную траву, гнилые листья и обрѣзаютъ корни, перебиваютъ и потомъ уже готовятъ.

Французы обыкновенно готовятъ эти салаты такъ: берутъ какой-либо одинъ салатъ или въ смѣси съ цикоріемъ и передъ самымъ обѣдомъ поливаютъ его прованскимъ масломъ, чесночнымъ сокомъ и прибавляютъ соли, уксусу, перцу и перебиваютъ не разрѣзая. Сахаръ не употребляютъ.

307. Тотъ-же салатъ по нѣмецки.

Выдать: 1 фун. салату, 1 крутое яйцо, щепотку соли, 1 ложку прованскаго масла, сахару и перцу по вкусу.

Отобранный и перебитый салатъ обливаютъ соусомъ изъ растертаго крутаго желтка съ солью, сахаромъ, уксусомъ и прованскимъ масломъ, все хорошо перебиваютъ и разрѣзываютъ салатъ, послѣ чего прибавляютъ немного перцу и оставшійся крутой бѣлокъ, который крупно рубятъ.

308. Тоже по нѣмецки.

Приготавливаютъ какъ № 307, но берутъ сырой желтокъ.

309. Тотъ же салатъ по польски.

Выдать: 1 фун. салата, $1\frac{1}{2}$ стак. сметаны, 2 свѣжихъ огурца.

Салатъ обливаютъ сметаной, солятъ и прибавляютъ свѣжій огурецъ, порѣзанный ломтиками.

310. Тотъ же салатъ по англійски.

Этотъ салатъ въ Англии подается безъ всякой приправы, но только перебираютъ и смѣшиваютъ съ разными салатами и травами, напр., съ майораномъ, укропомъ, шавелемъ, цикоріемъ, крестъ-салатомъ и пр. Ыдятъ его съ сыромъ.

311. Тотъ же салатъ по русски.

Приготавливается какъ № 307, но яицъ не берутъ, а вмѣсто ихъ прибавляютъ ложку крѣпкой готовой горчицы, вмѣсто прованскаго масла употребляютъ подсолнечное или горчичное, прибавляютъ немного зелени укропа, мелко изрубленной.

312. Салатъ изъ свѣжихъ огурцовъ.

Выдать: 5 свѣжихъ огурцовъ, 3 ложки уксусу, 1 ложку прованскаго масла, сахару, перцу и соли по вкусу.

Огурцы очищаютъ отъ кожицы, рѣжутъ тонкими ломтиками, солятъ и обливаютъ уксусомъ съ прованскимъ масломъ, сахаромъ и перцемъ. Если огурцы парниковые или оранжерейные, то верхнюю кожицу не срѣзаютъ, такъ какъ въ ней все достоинство огуречнаго аромата.

313. Салатъ изъ огурцовъ по польски.

Приготавливается такъ же какъ № 312, но сахаръ не берутъ.

314. Салатъ изъ огурцовъ по венгерски.

Выдать: 4 огурца свѣжихъ, $\frac{1}{2}$ ф. бѣлой фасоли, $\frac{1}{2}$ стак. уксусу, 2 ложки прованскаго масла, 2 луковицы и щепотку перцу и соли.

Бѣлые турецкіе бобы отвариваютъ въ водѣ безъ соли, отбрасываютъ на рѣшето, обливаютъ холодной водой и смѣшиваютъ съ мелко рубленными, очищенными огурцами, прибавляютъ уксусу, прованское масло, рубленнаго сыраго луку, соли и перцу.

315. Тоже.

Дѣлается какъ № 314, но съ одной фасолью, безъ огурцовъ.

316. Салатъ изъ турецкаго перцу.

Смотри отдѣлъ заготовокъ.

317. Салатъ изъ брусничнаго варенья.

Смотри отдѣлъ заготовокъ.

318. Салатъ изъ брусники моченой.

Смотри отдѣлъ заготовокъ.

319. Салатъ изъ брусники съ рѣдъкой.

Смотри отдѣлъ заготовокъ.

320. Салатъ изъ свеклы.

Выдать: 1 ф. свеклы и все, что сказано въ № 315, кромѣ луку и бобовъ. Свеклу отвариваютъ и рѣжутъ на ломтики.

321. Салатъ изъ свеклы моченой.

Смотри отдѣлъ заготовокъ.

322. Салатъ изъ свеклы маринованной.

Смотри отдѣлъ заготовокъ.

323. Салатъ картофельный.

Выд.: 10 картофелинъ средней величины и все прочее согласно № 315 или 314.

Картофель отвариваютъ въ соленой водѣ, очищаютъ, рѣжутъ ломтиками, прибавляютъ немного сыраго луку, соли, перцу, прованскаго масла, по желанію сахару и свѣжихъ огурцовъ и все хорошо размѣшиваютъ.

324. Салатъ изъ морошки.

Смотри отдѣлъ заготовокъ.

325. Салатъ огурцы соленые и маринованные.

Смотри отдѣлъ заготовокъ.

326. Салатъ пикули.

Смотри отдѣлъ заготовокъ.

327. Салатъ корнишоны.

Смотри отдѣлъ заготовокъ.

328. Салатъ изъ моченыхъ яблокъ.

Смотри отдѣлъ заготовокъ.

329. Салатъ изъ бѣлой или красной смородины.

Смотри отдѣлъ заготовокъ.

330. Салатъ арбузы моченые.

Смотри отдѣлъ заготовокъ.

331. Салатъ арбузы маринованные.

Смотри отдѣлъ заготовокъ.

332. Салатъ вишни маринованныя.

Смотри отдѣлъ заготовокъ.

333. Салатъ сливы маринованныя.

Смотри отдѣлъ заготовокъ.

334. Салатъ кружовникъ маринованный.

Смотри отдѣлъ заготовокъ.

335. Лукъ печеный.

Выдать: по желанію количество крупнаго, рѣпчатаго лука. Лукъ очистить отъ верхней кожицы и поставить въ духовую печь, чтобы хорошо зарумянился.

Это блюдо хотя само собою и не замысловато въ приготовленіи, но многими любимо.

Подають съ какимъ либо свѣжимъ салатомъ, или со сливочнымъ масломъ.

336. Морковь запеченая.

Выдать: 3 стак. нашинкованной моркови, 3 чайныхъ ложки сахару, $1\frac{1}{2}$ лож. мелко-толченаго имбиря, $\frac{1}{4}$ фун. чухонскаго масла и $\frac{1}{2}$ стак. сметаны.

Морковь смѣшиваютъ съ сахаромъ и имбиремъ, даютъ не много постоять, чтобы морковь пустила изъ себя сокъ; затѣмъ распускаютъ масло, въ которомъ и поджариваютъ до красна морковь, мѣшая, чтобы не подгорѣла, за $\frac{1}{2}$ часа до обѣда обливаютъ сметаной и ставятъ въ печь.

337. Рѣпа печеная.

Выдать: по желанію нѣсколько штукъ рѣпы и сливочнаго масла.

Когда печь вытоплена, то золу съ угольями загребаютъ въ одну сторону, кладутъ въ нее промытую и вытертую до суха рѣпу и пекутъ пока зарумянится, наблюдая, чтобы не перегорѣла.

Отдѣльно подаютъ сливочное масло.

338. Рѣпа фаршированная.

Выдать: 5—6 рѣпъ, $\frac{1}{2}$ фун. сдобныхъ сухарей, $\frac{1}{2}$ фун. масла и 1 яйцо, 4 лож. рубленой зелени петрушки, $\frac{1}{2}$ стак. молока.

Рѣпу не очищая варятъ въ соляной водѣ до половины готовности, потомъ вынимаютъ и срѣзаютъ шапочку; осторожно чайной ложкой выбираютъ середину, но оставляютъ все-таки немного мяса какъ на днѣ, такъ и по бокамъ; затѣмъ очищаютъ отъ кожицы и ставятъ на противень или сотейникъ и фаршируютъ слѣдующимъ образомъ. Сухари смѣшиваютъ съ молокомъ и петрушкой, прибавляютъ яйцо, немного соли, если желаютъ перца и $\frac{1}{4}$ фун. сливочнаго масла и нафаршировавъ на противень кладутъ, $\frac{1}{4}$ фун. масла и запекаютъ. Когда она ровно со всѣхъ сторонъ зарумянится, перекадываютъ на блюдо и обливаютъ собственнымъ сокомъ, если его будетъ мало, то можно подбавить бульону или просто воды и сгустить мукой.

339. Лукъ порей жареный.

Выдать: $\frac{1}{2}$ фун. луку порей, 2 лож. масла, 2 лож. толченыхъ сухарей, 1 яйцо.

Толстый порей слегка отвариваютъ въ соленой водѣ, мажутъ сырымъ яйцомъ, обваливаютъ съ сухаряхъ и поджариваютъ въ маслѣ со всѣхъ сторонъ.

340. Картофель жареный.

Выдать: 10 большихъ картофелинъ, $\frac{1}{4}$ фун. хорошаго масла.

Картофель, какъ всякому небезызвѣстно, готовится въ трехъ видахъ: варенымъ, жаренымъ и печенымъ. Для варенаго идетъ всякій картофель, начиная отъ самаго молодого до самаго стараго, лишь бы онъ былъ здоровъ и хорошо сохраненъ. Молодой картофель не чистится. Варить и жарить картофель всякій умѣетъ, но *хорошо зажарить* и *хорошо испечь* требуется знаніе.

Для жаренія идетъ картофель только вполне дозрѣлый, т.-е. осенній, и выбирать нужно желтый, а не бѣлый. Сырой картофель очищаютъ и рѣжутъ на желаемые куски. Въ кастрюлю, предназначенную для жаренія картофеля, кладутъ кусокъ хорошаго масла и соли, и когда масло закипитъ, высыпаютъ въ него картофель и сейчасъ же встряхиваютъ кастрюлю, что продолжаютъ дѣлать, пока весь картофель равномерно поджарится; тогда высыпаютъ его на рѣшето, избытокъ масла удаляютъ и картофель дожариваютъ окончательнo. Можно жарить съ лукомъ.

341. Картофель печеный.

Приготавливается какъ № 337.

342. Картофель фаршированный.

Выдать: 10 большихъ картофелинъ, $\frac{1}{2}$ фун. сливочнаго масла, 1 яйцо, $\frac{1}{3}$ фун. сухихъ грибовъ, 4 лож. толченыхъ сдобныхъ сухарей, немного перцу и 2 луковицы.

Картофель очищают и при посредствѣ перочиннаго ножа и чайной ложки выбираютъ середину, которую варятъ вмѣстѣ съ грибами, грибы мелко рубятъ, а картофель протираютъ чрезъ рѣшето и смѣшиваютъ съ уксусомъ, съ грибами, съ яйцами и $\frac{1}{4}$ фун. масла, солятъ, прибавляютъ жаренаго луку, немного перцу и начиняютъ картофель, который помѣщаютъ на противень съ масломъ и хорошо запекаютъ. Подаютъ съ оставшеюся подливкой и сливочнымъ масломъ.

353. Картофель со сметаной.

Выдать: 10 большихъ картофелинъ, 1 стак. сметаны, 5 яицъ, $\frac{1}{4}$ фун. масла, 2 лож. толченыхъ сухарей.

Отварной картофель наръзать ломтиками, уложить на сковороду или въ сотейникъ, посыпать солью и облить сметаной, смѣшанной съ сырыми яйцами, посыпать сухарями, полить масломъ и запечь, чтобы подрумянилось.

354. Брюква запеченная.

Приготовляютъ какъ № 337.

355. Брюква фаршированная.

Приготовляютъ какъ № 342.

356. Морковь фаршированная.

Выдать: 10 шт. крупной моркови и все что сказано въ № 342.

Морковь очищаютъ и слегка отвариваютъ въ соленой водѣ, потомъ осторожно выбираютъ сердцевину перочиннымъ ножомъ и выбранную сердцевину рубятъ съ отварными сухими грибами

и лукомъ, куда прибавляютъ не много соли, перцу, сухарей, масла, яйца и кто любитъ можно рубленнаго укропу или зеленой петрушки, все хорошо смѣшиваютъ, фаршируютъ морковь и жарятъ въ маслѣ, подаютъ съ тѣмъ же оставшимся изъ подъ жаренія масломъ, если мало, прибавляютъ воды или бульону, подправляютъ мукой и подаютъ отдѣльно.

357. Мышки картофельныя.

Выдать: 1 фун. картофельнаго пюре, 3 ложки масла, $\frac{1}{2}$ фун. сметаны, 5 яицъ, 2 лож. бѣлыхъ сухарей.

Картофельное пюре, масло и сметану смѣшиваютъ вмѣстѣ и слегка подогреваютъ, когда масло распустится, прибавляютъ 4 яичныхъ желтка, опять хорошо перемѣшиваютъ и прибавляютъ 4 взбитыхъ бѣлка; дѣлаютъ родъ маленькихъ колбасокъ, обмакиваютъ въ сырое яйцо, обсыпая сухарями и жарятъ въ духовой печи на противнѣ.

Сюда отдѣльно хорошо подавать салатъ изъ свѣжихъ огурцовъ.

368. Крокеты изъ картофеля.

Выдать: 2 фун. пюре изъ картофеля, 3 лож. сливокъ, 2 яйца, 1 лож. тертыхъ сухарей и масла сколько потребуется для жаренаго.

Къ картофельному пюре прибавляютъ сливки, сырые яйца настолько, чтобы изъ получаемой массы свободно можно было надѣлать небольшія колбаски; кто любитъ, прибавить рубленнаго и поджареннаго въ маслѣ луку, и зелени петрушки, посолить, поперчить, обмазать яйцомъ, обсыпать сухарями и жарить въ большомъ изобилии масла; когда готовъ, вытаскивать друшлакомъ и подавать съ какимъ угодно соусомъ.

369. Артишоки жареные.

Выдать. 10 артишоков, $\frac{1}{4}$ фун. масла, 10 шампиньонъ, $\frac{1}{2}$ лимона.

Отваренные до половины спѣлости артишоки, какъ въ № 233 очищаютъ отъ бородъ и начиняютъ фаршемъ; устанавливаютъ ихъ въ кострюлю, прибавляютъ сливочнаго масла, закрываютъ крышкой и жарятъ въ духовой печи 20—30 минутъ.

Фаршъ дѣлается изъ отваренныхъ и мелко рубленыхъ шампиньоновъ или поджареныхъ въ маслѣ съ лимоннымъ сокомъ или сметаной.

370. Яйца гусиные.

Выдать: 5 гусиныхъ яицъ, 2 сдобныхъ сухаря, 2 луковицы, $\frac{1}{4}$ мускатнаго орѣха, по вкусу соли.

Изъ гусиныхъ яицъ при посредствѣ небольшого отверстія, выпускаютъ все содержимое, смѣшиваютъ его съ сухарями, солью, мелко рубленнымъ лукомъ, мускатнымъ орѣхомъ, все протираютъ чрезъ сито и при посредствѣ шприца пополяютъ обратно скорлупу яйца и запекаютъ въ печи.

Сюда подаютъ горчицу, соусъ, прованское или простое масло и уксусъ съ перцемъ.

380. Яичница фондю.

Выдать: все по количеству взятыхъ яицъ.

Здѣсь требуется строгое соблюденіе пропорціи. Яичница должна быть подана сейчасъ же по изготовленіи и притомъ къ концу обѣда, т.-е. до пирожнаго.

Возьмите сколько угодно яицъ, смѣшайте въ сыромъ видѣ и возьмите втрое меньше сыру пармезанъ и въ шесть разъ меньше сливочнаго масла, яйца, выпустивъ въ кострюлю,

сбейте хорошо лопаткой, прибавьте масла и истершаго на теркѣ пармезану, поставьте кострюлю на сильный огонь, снявъ на плитѣ кашпорку; мѣшать не останавливаясь, прибавивъ щепотку—другую молодого перцу. Если сыръ достаточно солонъ, то солить не надо, но перецъ необходимъ.

381. Бураки жареные.

$1\frac{1}{2}$ фун. свеклы, шинковать ее довольно мелко, прибавить наръзаннаго кружками лука, разваренныхъ грибовъ, все это смѣшать хорошо и поставить обжариться. Когда свекла достаточно прожарится, сдѣлать изъ муки небольшую подправку, облить жареное, дать постоять немного на огнѣ и подавать обсыпавъ сухарями.

382. Бураки моченые.

Взять квашеныхъ бураковъ, прибавить къ нимъ мелко нашинкованныхъ бѣлыхъ грибовъ, рубленнаго луку, положить въ кострюлю, налить водой и дать хорошо прокипѣть. Воды слѣдуетъ лить немного, чтобы бураки были совершенно густы. Выложить на блюдо и подавать отдѣльно тертый хрѣнь съ сахаромъ и уксусомъ.

383. Голубцы картофельные.

Выдать: 10 картофелинъ, 3 луковицы, $\frac{1}{4}$ стак. рису, по немногу соли, перцу, мускатнаго орѣха, 4 лож. масла, $\frac{1}{2}$ кочна кислой капусты.

Картофель и рисъ отварить, первую очистить и еще горячей протереть чрезъ рѣшето, а рисъ откинуть на рѣшето и нѣсколько разъ облить холодной водой, лукъ мелко изрубить и поджарить въ двухъ ложкахъ масла; все смѣшать вмѣстѣ прибавить соли, перцу, мускатнаго орѣха и завертывать въ капустные листья и проч. какъ сказано въ № 285.

384. Сморчки фаршированные.

Выдать: 2 фун. сморчковъ, 9 яицъ, 2 лож. сухарей, $\frac{1}{4}$ фун. масла, 1 лож. муки, 1 стак. бульона № 63.

Сморчки промыть въ нѣсколькихъ водахъ какъ можно лучше, корешки отъ сморчковъ отнять и изрубить ихъ съ 5-ю крутыми яйцами, сюда же прибавить 2 сырыхъ и этимъ фаршемъ начинять сморчки, каждый обмакивать такъ же въ сырые яйца, обсыпать сухарями или мукой и поджаривать на сковродѣ съ масломъ. Къ оставшемуся маслу прибавить муки, поджариваютъ, разводятъ бульономъ, кладутъ сюда сморчки, даютъ вскипеть и подаютъ въ той же кострюлѣ. Очень вкусное блюдо.

385. Каша гречневая.

Выдать: 2 фун. гречневыхъ крупъ, $\frac{1}{2}$ фун. чухонскаго масла.

Крупы перебрать, просѣять, поджарить на сковродѣ до красна, на легкомъ огнѣ и всыпать въ горшокъ такого размѣра, чтобы около половины его оставалось свободнымъ; крупу пока она еще горяча хорошо размѣшать съ масломъ и посолить, послѣ чего влить кипятку настолько, чтобы каша была имъ еле покрыта, снова хорошо перемѣшать и поставить въ горячую печь часа на 3; чтобы каша не пригорѣла, накрыть блюдцемъ, въ которое налить воды, постоянно подливая ее по мѣрѣ испаренія.

Отдѣльно подавать масло или масло съ поджареннымъ и рубленнымъ лукомъ. Многія любятъ поливать эту кашу щами изъ кислой капусты, или супомъ, или борщомъ. Если кашу подаютъ въ холодномъ видѣ, то къ ней подаютъ холодное молоко, или сливки и мелкій сахаръ.

386. Тоже съ лукомъ.

Выдать: 2 фун. готовой гречневой каши, 10 луковицъ, щепотку перцу, $\frac{1}{4}$ фун. чухонскаго масла.

Кашу кладутъ на сковроду, смѣшиваютъ съ рубленнымъ лукомъ, прибавляютъ масло, перцу и жарятъ пока лукъ посѣетъ.

387. Каша пуховая.

Выдать: 2 стак. гречневой крупы, 2 яйца, 4 стак. молока, $\frac{1}{4}$ фун. масла.

Крупу просѣваютъ, чтобы удалить мучныя вещества и смѣшиваютъ съ 2 сырыми яйцами, высушиваютъ и варятъ съ 4 стак. молока и съ $\frac{1}{4}$ ф. масломъ; когда уварится, дать остыть и протереть чрезъ рѣшето, положить на блюдо въ видѣ горки и подавать холодной, съ молокомъ или сливками и сахаромъ.

388. Тоже съ сыромъ.

Выдать: 2 стак. гречневыхъ крупъ, 2 яйца, 4 лож. масла, $\frac{1}{4}$ фун. сыру пармезану или другого какого.

Приготовить кашу какъ обыкновенно № 385, выпутъ и положить на блюдо родъ каши, посыпать тертымъ сыромъ, полить растопленнымъ масломъ и поставить въ печь чтобы зарумянилось.

389. Каша изъ ячныхъ крупъ.

Выдать: 2 стак. ячныхъ крупъ, $\frac{1}{4}$ фун. масла, 5 яицъ, $1\frac{1}{2}$ стак. сметаны.

Налить въ кострюлю 2 бут. воды, бульона или молока дать закипеть и всыпать крупы, хорошо размѣшать, прибавить

масла и уваривать на легкомъ огнѣ, часто помѣшивая. Когда крупа хорошо разварится, снять съ огня, посолить, вбить яйца, размѣшать. прибавить сметану, сложить въ форму, смазанную холоднымъ масломъ и обсыпанную сухарями и запечь. Отдѣльно подаютъ масло.

390. Каша ячная съ творогомъ.

Выдать: 1 чайную чашку ячневой крупы, 4 чашки творогу, 2 чаш. сметаны, 5 яицъ, немного соли.

Все хорошо размѣшать въ каменной чашкѣ и поставить въ духовую печь, чтобы поджарились.

391. Каша пшенная.

Выдать: 1 $\frac{1}{2}$ стак. крупы и $\frac{1}{4}$ фун. масла.

Крупу перебиваютъ какъ можно лучше въ нѣсколькихъ водахъ, иначе она будетъ горчить, наливаютъ 1 бут. воды, прибавляютъ масла и варятъ до упрѣлости.

392. Каша манная на бульонѣ.

Выдать: 9 стак. бульона, 1 $\frac{1}{2}$ стак. маннхъ крупъ, соли, 1 лож. масла.

393. Тоже на молокѣ.

Выдаютъ и дѣлаютъ согласно № 392.

394. Тоже на миндальномъ молокѣ.

Выдать: $\frac{1}{2}$ фун. маннхъ крупъ, 10 шт. горькаго миндаля, $\frac{1}{4}$ ф. сладкаго миндаля, $\frac{1}{2}$ ст. сахару.

Миндаль обвариваютъ кипяткомъ, очищаютъ, хорошо толкутъ, подливая по немногу воды, чтобы не замаслилось, за-

водятъ 2 стак. кипятка и процѣживаютъ чрезъ салфетку. Влить въ кастрюлю 4 стак. воды, положить соли, 1 лож. сахара, положить миндальныя выжимки, когда вскипитъ, всыпать $\frac{1}{2}$ фун. маннхъ крупъ, и размѣшать; когда каша погустѣетъ и будетъ готова, влить по немногу мѣшая. эти два стака миндальнаго молока, вскипятить, переложить, когда готово на блюдо, посыпать сахаромъ.

395. Каша рисовая съ сыромъ.

Выдать: 1 фун. рису, $\frac{1}{4}$ фун. масла, 3 $\frac{1}{2}$ бут. бульону, $\frac{1}{4}$ ф. швейцарскаго сыру.

Рисъ хорошо промываютъ и потомъ поджариваютъ на сковородѣ до красна и $\frac{1}{4}$ фун. масла, кладутъ въ кастрюлю, наливаютъ бульономъ, развариваютъ до мягкости, посыпаютъ густо швейцарскимъ сыромъ и подаютъ къ нему сливочное масло.

396. Каша изъ кукурузы.

Выдать: 10 стак. цѣльнаго молока, 2 стак. ячневой муки. Смѣшать муку съ молокомъ и, уваривъ, можно прибавить сливочнаго масла.

397. Каша овсяная на молокѣ.

Выдать: 2 бут. молока 1 $\frac{1}{2}$ стак. овсяныхъ крупъ, $\frac{1}{4}$ ф. сливочнаго масла, немного соли.

Смѣшать все и уварить до готовности.

398. Тоже съ картофелемъ.

Выдать: 1 $\frac{1}{2}$ стак. крупъ, 2 стак. пюре изъ картофеля, $\frac{1}{4}$ ф. сливочнаго масла, немного соли.

Сварить кашу, какъ сказано въ № 397, смѣшать съ пюре и съ масломъ, посолить и поставить въ печь.

399. Каша изъ перловыхъ крупъ.

Выдать и варить на молокѣ, на бульонѣ или просто на водѣ, какъ рисовая каша.

400. Каша по итальянски.

Выдать: 2 стак. рису, 4 стак. бульону № 63, $\frac{1}{4}$ фун. масла, 1 рюмку настойки шафрана, $\frac{1}{4}$ фун. сыру пармезану.

401. Каша картофельная.

Выдать: 2 фун. картофеля и 5 яицъ.

Очищенный сырой картофель натереть на теркѣ, смѣшать съ сырыми яйцами, высушить въ теплѣ и перетереть между ладонями или черезъ рѣшето; хранить для употребленія.

Взять этой картофельной крупы какое угодно количество, смотря по желанію густоты, и сразу всыпать въ кипящую воду, молоко или бульонъ, хорошо и быстро размѣшать, прибавить масла, соли. Отдѣльно подать масло.

402. Каша изъ зеленой ржи или пшеницы.

Когда рожь или пшеница нальется, но еще не дозрѣетъ, сжать снопы, опустить колосья въ кипятокъ на нѣсколько минутъ, высушить въ печи, смолоть какъ обыкновенныя крупы и варить какъ обыкновенную кашу.

403. Каша изъ тыквы.

Выдать: 2 фун. очищенной тыквы, 2 куса сахару, 2 стак. молока или сливокъ, $\frac{1}{4}$ фун. масла сливочнаго.

Тыкву нарѣзать кусками, прибавить молока, сахару, масла, когда готово протереть чрезъ рѣшето, посолить и выложивъ на металлическое блюдо, можно посыпать еще сахаромъ и поставить въ печь, чтобы зарумянилось. Подаютъ съ молокомъ или сливками.

404. Тоже съ рисомъ запеченая.

Выдать: тыкву средней величины; 1 стак. рису, 1 стак. сметаны, $\frac{1}{4}$ фун. сливочнаго масла, $\frac{1}{4}$ стак. сахару мелкаго, 1 стак. кишмишу, 5 яицъ.

У тыквы срѣзать верхушку, выбрать зерна, ложкой выскоблить всю середину, такъ чтобы остались стѣнки въ палецъ толщиною; слегка отварить рисъ въ водѣ, откинуть на рѣшето и обдать нѣсколько разъ холодной водой, взять только половину вынутого изъ тыквы мяса, положить сметану, масла (не много кто любитъ толченой корицы), сахару, кишмишу, 5 желтковъ, 5 сбитыхъ бѣлковъ, размѣшать все вмѣстѣ, положить тыкву, накрыть отрѣзанной крышечкой, запечь въ печи, подать на блюдѣ. Къ ней хорошо подать сливки или молоко холодное и отдѣльно мелкій сахаръ.

405. Рисовая каша съ пармезаномъ. Ризотъ.

Выдать: все что сказано въ № 63. Рису $1\frac{1}{2}$ стак. $\frac{1}{4}$ фун. сливоч. масла, 1 стак. тертаго пармезана.

Въ бульонѣ отварить рисъ, но чтобы не переварился, и отбрасывать на рѣшето, Передъ отпускомъ положить масло и когда оно закипитъ, всыпать сыръ и рисъ, перемѣшать хорошо и подавать.

406. Пилавъ.

Выдать: 1 фун. рису, 5 луковицъ, $\frac{1}{2}$ фун. кишмишу, $\frac{1}{4}$ фун. масла и немного соли и все что для бульона № 63.

Отваривъ рисъ въ бульонѣ № 63, отбросить на рѣшето, обдать раза 2 холодной водой, переложить на сковороду, посолить, прибавить масла, перемытого изюму и рубленого сырого лука. Когда лукъ достаточно поджарится и слегка подрумянится подавать на сковородѣ.

407. Каша съ блинчатымъ пирогомъ.

Выдать: 2 стак. смоленскихъ крупъ, 2 яйца, $\frac{1}{2}$ стак. грибнаго бульона, $\frac{1}{2}$ фун. масла, $\frac{1}{4}$ фун. сухихъ грибовъ, 1 фун. муки, 2 лож. сухарей, 1 стак. сметаны.

Крупу перетереть съ яйцами какъ сказано въ № 387, высушить, протереть черезъ рѣшето и потомъ всыпать въ грибной бульонъ, въ которомъ растереть $\frac{1}{4}$ фун. масла и хорошо перемѣшать, чтобы не было комьевъ; поставить въ печь, дабы подрумянить. Грибы, съ которыхъ былъ полученъ бульонъ, можно изрубить и смѣшать уже съ готовой кашей.

Заранѣ приготовленное прѣсное тѣсто раскатывается на самые тонкіе блины и вырѣзаютъ той кастрюлькой, въ которой предназначаютъ готовить кушанье. Такимъ образомъ приготовляютъ 15—10 блиновъ. Самую кастрюлю внутри смазываютъ масломъ, обсыпаютъ сухарями и въ нее сначала кладутъ блинь, смазываютъ его сметаной, на него кладутъ слой каши, прикрываютъ другимъ блиномъ, который тоже смазываютъ сметаной, опять кладутъ кашу и т. д., пока кастрюля наполнится; заканчиваютъ блиномъ и сверху кладутъ кусокъ масла примѣрно около $\frac{1}{4}$ фун.; ставятъ въ печь на $\frac{1}{2}$ часа, послѣ чего вынимаютъ и опрокидываютъ на блюдо.

Отдѣльно подаютъ сливочное масло.

408. Макароны обыкновеннымъ способомъ.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ фун. макаронъ, $\frac{1}{4}$ фун. чухонскаго масла, $\frac{3}{4}$ фун. сыру.

Макароны бросаютъ въ кипяченую посоленную воду или бульонъ, когда поспѣютъ, откидываютъ на рѣшето и даютъ стечь, укладываютъ на глубокое блюдо, обливаютъ растопленнымъ масломъ и посыпаютъ какимъ либо сыромъ.

409. Макароны со сметаной.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ фун. макаронъ, 1 стак. сметаны, $\frac{1}{8}$ тертаго сыру, 2 лож. тертыхъ сухарей, 2 лож. масла, 3 желтка.

Макароны отвариваютъ въ соленомъ кипяткѣ, отбрасываютъ на рѣшето, потомъ кладутъ въ нихъ желтки, сметану, сыръ, масло, складываютъ въ форму выложенную масломъ и обсыпаютъ сухарями, ставятъ въ печь, чтобы подрумянились, и сверху посыпаютъ сухарями.

410. Макароны по итальянски.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ фун. мелкихъ макаронъ, $\frac{1}{4}$ фун. сливочнаго масла, $\frac{1}{4}$ фун. тертаго пармизану, 1 стак. пюре изъ шоматовъ.

Макароны отвариваютъ въ соленомъ кипяткѣ, откидываютъ а рѣшето и кладутъ въ кастрюлю, куда прибавляютъ масла, сыръ и ставятъ на плиту; когда слегка подгрѣются, оставляютъ, чтобы не остыли. Передъ подачей на столъ вливаютъ стаканъ пюре изъ шоматовъ, еще подогрѣваютъ и подаютъ.

411. Макароны съ пармезаномъ.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ ф. макаронъ, $\frac{1}{2}$ ф. масла, $\frac{1}{2}$ ф. сыру пармезанъ.

Отварить въ соленомъ кипяткѣ макароны, по отварить ихъ слѣдуетъ до половины готовности на самомъ легкомъ огнѣ, потомъ откинуть на рѣшето и класть макароны въ сотейникъ слоями, пересыная каждый слой сухимъ сыромъ пармезаномъ, поливая растопленнымъ масломъ, покрыть крышкой, поставить

на плиту, чаще потряхивая сотейникъ, чтобы макароны не подгорѣли.

412. Макароны съ грибами.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. сухихъ грибовъ, $1\frac{1}{2}$ ф. макаронъ, 3 луковицы, 2 ложки масла, 2 лож. толченыхъ сухарей.

Грибы сварить, мелко изрубить; на оставшемся грибномъ бульонѣ, котораго не должно быть много, сварить макароны; изрубить лукъ, поджарить въ маслѣ, всыпать грибовъ, смѣшать съ макаронами, выложить на блюдо и подавать.

413. Вермишель.

Всѣ кушанья изъ вермишели дѣлають точно также какъ и съ макаронами.

414. Сырники или творожники.

Выдать: 2 ф. творогу, 4 яйца, $\frac{1}{2}$ ф. сливочнаго масла, 1 стак. сметаны.

Творогъ протереть черезъ рѣшето, посолить, прибавить яйца, хорошо размѣшать и надѣлать небольшихъ пышекъ, которыя опустить друшлакомъ въ кипяченую посоленную воду, прикрыть кастрюлю крышкой: когда всплывутъ на верхъ, вынуть тѣмъ же друшлакомъ, положить на блюдо, облить масломъ и сметаной. Отдѣльно подать мелкій сахаръ.

415. Или.

Выдать: 2 ф. творогу, $\frac{1}{2}$ ф. масла, 5 яицъ и $\frac{1}{2}$ стак. муки.

Творогъ протереть, прибавить масла, яйца и муку, все хорошо растолочь, посолить и дѣлать также какъ сказано въ № 414.

416. Сырники блинчатые.

Выдать: 1 ф. творогу, 10 блиновъ, 4 яйца, $\frac{1}{3}$ ф. сливочнаго масла, 1 стак сметаны, 2 ложки муки.

Творогъ приготавлиють какъ № 414, его кладутъ на блины, завертываютъ въ трубочку, чтобы сыръ не высохъ, для чего оставшійся кусокъ блина завертываютъ въ середину, обматываютъ въ яйцо, обсыпаютъ сухарями или мукой и жарятъ въ маслѣ на сковродѣ.

417. Вареники.

Выдать: для тѣста согласно № 115, кромѣ того 1 ф. творогу, $\frac{1}{2}$ ф. масла, 1 стаканъ сметаны, 1 яйцо.

Тѣсто приготавлиють какъ для лапши № 115, раскатываютъ тѣсто, нарэзываютъ рюмкой кружки и на каждый кружечекъ кладутъ по немногу творогу, приготавлиють какъ сказано ниже, кругомъ хорошо защипываютъ и бросаютъ въ посоленную кипятокъ, когда всплывутъ—укладываютъ на блюдо, обливаютъ масломъ, сметаной и подаютъ.

Творогъ протереть чрезъ рѣшето, прибавить немного соли, сырое яйцо, кто любитъ немного сахару и все хорошо растапливается.

418. Сельмени изъ кислой капусты.

Выдать: 1 ф. кислой капусты, 5 луковицъ, щепотку перцу, $\frac{1}{2}$ ф. масла.

Кислую капусту хорошо отжать, прибавить рубленаго луку, перцу, масла, все поджарить и дѣлать пельмени какъ № 417.

419. Тоже изъ сухихъ грибовъ.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. сухихъ грибовъ, $\frac{1}{2}$ ф. муки, $\frac{1}{2}$ ф. масла, перцу по вкусу.

Сухіе грибы отвариваютъ въ соленой водѣ, мелко рубятъ и смѣшиваютъ съ рубленомъ лукомъ; поджариваютъ въ маслѣ. прибавляютъ по вкусу соли, перцу, немного грибнаго отвару и поступаютъ въ остальномъ какъ № 417.

419. Тоже изъ свѣжей капусты.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. свѣжей капусты, $\frac{1}{2}$ луковиць, $\frac{1}{2}$ фун. масла. 5 яицъ, по вкусу соли и перцу.

Капусту мелко рубятъ, поджариваютъ въ маслѣ вмѣстѣ съ лукомъ, прибавляютъ рубленыхъ крутыхъ яицъ, немного бульону, солятъ и перчатъ по вкусу, въ остальномъ какъ № 417.

420. Крупеникъ.

Выдать: 2 стак. гречневой крупы, 2 стак. творогу, 1 стак. сметаны, $\frac{1}{4}$ ф. масла 2 лож. сухарей.

Берутъ по равной части рассыпчатой гречневой каши и протертаго творогу, прибавляютъ сметаны, масла, соли, и хорошо перемѣшавъ. запекаютъ въ формѣ, смазанной холоднымъ масломъ и обсыпанной сухарями.

Отдѣльно подаютъ или сливочное масло или молоко.

421. Кисель овсяной.

Выдать: 2 фун. овсяной муки.

Намачиваютъ съ вечера овсяную муку въ водѣ и прибавляютъ туда куски чернаго хлѣба (кислаго), даютъ закиснуть, а утромъ процѣживаютъ сквозь сито въ кострюлю, солятъ, кипятятъ до готовности, постоянно мѣшая; выливаютъ въ глубокое блюдо или форму и остужаютъ.

Отдѣльно подаютъ постное масло, или миндальное молоко.

422. Кисель гороховый.

Выдать: 2 ф. гороховой муки.

Муку смѣшиваютъ съ водой, по желанію густоты, солятъ и варятъ до готовности, постоянно мѣшая; даютъ остыть. Подаютъ какъ № 421.

423. Кисель картофельный.

Въ холодную воду всыпаютъ картофельную муку, по желанію густоты, солятъ; въ остальномъ какъ № 421.

424. Лапшевникъ.

Выдать: 1 ф. вермишели, 4 яйца, $\frac{1}{4}$ ф. кишмиша, $\frac{1}{2}$ ф. масла, 2 лож. сухарей, 1 бут. молока.

Отварить вермишель или лапшу домашнюю на молокѣ, (можно на бульонѣ или просто на водѣ), откинуть на рѣшето, остудить и смѣшать 3—4 яйцами, кишмишемъ, выложить въ форму, смазанную холоднымъ масломъ и обсыпанную сухарями и запечь.

Подавая, выложить на блюдо. Отдѣльно подать масло, или молоко и сахаръ.

426. Оладьи манная.

Выдать: 1 бут. молока, $1\frac{1}{2}$ стак. мелкихъ крупъ; 6 яицъ, 2 золот. сухихъ дрожжей, $\frac{1}{2}$ ф. масла.

Молоко вскипятить и всыпать крупъ, размѣшивая до гладкости, сварить, остудить, посолить, взбить 6 желтковъ, за $\frac{1}{2}$ часа до подачи положить оставшіеся взбитые бѣлки, прибавить дрожжей, разведенныхъ въ небольшомъ количествѣ мо-

лока, дать постоять въ тепломъ мѣстѣ и не мѣшая тѣсто печь на сковродѣ съ масломъ хорошо разогрѣтымъ; поджарить съ обѣихъ сторонъ.

427. Или.

Выдать: 1 стак. молока, 2 стак. воды, $1\frac{1}{2}$ стак. мелкихъ крупъ, 4 цѣльныхъ яйца, все размѣшать; прибавить 2 зол. дрожжей, дать постоять и печь въ маслѣ на сковродѣ.

428. Оладьи изъ смоленскихъ крупъ.

Выдать и дѣлать согласно № 426 и 427.

429. Оладьи изъ пшена.

Выдать и дѣлать согласно № 426 и 427.

430. Оладьи съ вареньемъ, яблоками и проч.

Ко всякимъ оладьямъ, когда тѣсто будетъ налито на сковроду, можно положить нѣсколько варенья, закрыть его тѣстомъ и печь. Такъ же точно можно готовить оладьи съ яблоками, грушами, мармеладомъ и проч.

431. Пышки.

Отвѣсить $1\frac{1}{4}$ ф. хорошей пшеничной муки, изъ нея взять только 2 стак. и за 6 часовъ до обѣда растворить тѣсто, со стаканомъ молока и съ 2 золотниками сухихъ дрожжей и поставить въ теплое мѣсто.

Черезъ два часа, когда поднимется, тѣсто хорошо выбить лопатками, положить соли, чуть растопленного $\frac{1}{4}$ ф. масла,

хорошо разбитые 4 желтка и 1 лотъ мелкаго сахара, наконецъ всыпать остальную муку, оставивъ только, чтобы было чѣмъ подсыпать на столъ; прибавить по вкусу ваниль, двѣ стол. ложки. хорошаго рома, и хорошенько выбить тѣсто лопаточкой или руками, снова поставить на часъ въ теплое мѣсто. Тѣсто же должно быть такой густоты, чтобы его едва можно было, подсыпавъ слегка мукою, раскатать на столѣ. По прошествіи часа, выложить на столъ, раскатать изъ него два кружка въ палецъ толщиной, подсыпая слегка муки. Изъ этой пропорціи должно выдти 24 пышки. На одномъ изъ кружковъ помѣтить число пышекъ, класть на каждое намѣченное мѣсто по получайной ложкѣ варенья безъ сока; другимъ же кускомъ т. е. (кружкомъ) покрыть и тогда вырѣзывать стаканомъ пышки, складывать ихъ на желѣзной листъ, посыпая слегка мукою, поставить въ теплое мѣсто, не болѣе какъ на $\frac{3}{4}$ часа, дать подняться; отъ этого времени зависить достоинство и рыхлость пышекъ; если на листѣ очень поднимутся, то тѣсто теряетъ свою силу; опущенное же скоро въ масло не можетъ болѣе расти и выходить съ закаломъ.

Между тѣмъ, положивъ въ кострюлю 2 ф. хорошаго чухонскаго масла и вливъ въ него 2 лож. спирту, отъ чего пышки не будутъ очень жирны, опускаютъ штукъ 5—6 за разъ и жарятъ на легкомъ огнѣ, покрывъ кострюлю крышкой, чтобы масло постоянно и равномерно кипѣло. Когда пышки подрумянятся, тотъ часъ же обсыпать мелкимъ сахаромъ и складывать на рѣшето, на которое предварительно положить листы неклееной, пропускной бумаги и горячими подавать на столъ.

Чѣмъ тѣсто жиже, тѣмъ пышки будутъ вкуснѣе, но тогда его очень трудно раскатать: въ такомъ случаѣ все тѣсто надо выложить на столъ, разрѣзать его на 24 части и на каждую часть положить варенья, плотно защипать, скатать шарики, сгладить и жарить.

Вмѣсто варенья можно начинять яблочнымъ пюре, для чего слѣдуетъ испечь антоновскіе яблоки, протереть черезъ рѣшето, прибавить стаканъ сахару и варить пока погустѣетъ. Съ этимъ пюре пышки очень вкусны.

432. Пышки на миндальномъ молокѣ.

Дѣлаютъ какъ № 431, но опару ставятъ на миндальномъ молокѣ, и въ тѣсто вмѣсто чухонскаго масла кладутъ масло сладкихъ миндалей, печь же слѣдуетъ на сливочномъ маслѣ.

433. Пышки другимъ способомъ.

Выдать: $\frac{1}{4}$ ф. чухонскаго масла, 1 ф. муки, 2 зол. сухихъ дрожжей, 5 яицъ.

Распустить въ кастрюлѣ масло, прибавить 2 стак. кипятку и мѣшая всыпать столько муки, чтобы тѣсто было достаточно густо: мѣшая на огнѣ до тѣхъ поръ, пока тѣсто отстанетъ отъ кастрюли, тогда выложить въ чашку, остудить, прибавить дрожжей разведши всѣ въ небольшомъ количествѣ воды, соли, сахару, толченаго кордашопу, влить 5 взбитыхъ бѣлковъ и дать подняться. Десертной ложкой берутъ тѣсто и опускаютъ въ растопленное масло, которое должно кипѣть; когда зарумянятся вытаскиваютъ друшлакомъ, или пекутъ въ формѣ для пышекъ.

444. Пышки третьимъ способомъ.

Выдать: $\frac{1}{2}$ фун. чухонскаго масла, 2 фун. муки, 4 зол. сухихъ дрожжей, $\frac{1}{2}$ бут. молока, 5 яицъ. $\frac{1}{4}$ ф. коринокъ, 1 лож. сахару,

Распустить въ кастрюлѣ масло, всыпать муку и хорошо размѣшать; прибавить дрожжей, распущенныхъ въ небольшомъ количествѣ холоднаго молока, разбавить все молокомъ: хорошо размѣшать и поставивъ въ теплое мѣсто дать подняться. Когда поднимутся, влить 5 желтковъ и 5 взбитыхъ бѣлковъ, посолить, прибавить сахару, коринокъ и перемѣшавъ дать вторично подняться. Печь какъ сказано въ № 433. Отдѣльно подаютъ сахаръ или варенье.

445. Вафли.

Выдать: $\frac{1}{4}$ ф. чухонскаго масла, 5 яицъ, $\frac{1}{2}$ стак. сахару, $\frac{3}{4}$ стак. сливокъ, $\frac{1}{2}$ стак. муки.

Распустить масло и стереть его съ 5 желтками и съ $\frac{1}{2}$ стак. сахару, прибавить сливockъ или молока, муку и хорошо размѣшать, передъ тѣмъ какъ печь, прибавить 5 взбитыхъ бѣлковъ, осторожно размѣшать не взбалтывая и печь въ вафельной формѣ, смазанной масломъ. Отдѣльно подавать варенье, сливки и мелк. сахаръ.

456. Или.

Выд.: $\frac{1}{4}$ ф. масла, 8 яицъ, $\frac{1}{2}$ ф. муки, молока.

Масло растереть съ яйцами, прибавить потомъ муку, немного соли и столько теплаго молока, чтобы образовалось густое, блинчатое тѣсто. Печь и подавать какъ сказано въ № 445.

457. Или.

Выд.: $\frac{3}{4}$ ф. масла, 5 яицъ, $\frac{1}{2}$ ф. муки, 3 стак. молока, 3 золот. сухихъ дрожжей, 2 ложки сахару мелкаго, 1 рюмку рому.

Масло растереть съ яйцами, потомъ прибавить муку, молоко, дрожжей и дать стоять въ тепломъ мѣстѣ. Когда поднимутся, посолить, прибавить немного сахару, ромъ и разбавить молокомъ до густоты блинчатого тѣста; дать еще разъ подняться, подавать и печь какъ № 445.

458. Или.

Выд.: $\frac{1}{2}$ ф. масла, $\frac{1}{2}$ ф. муки, 5 яицъ, молока, 1 лож. сахару.

Масло растираютъ съ мукой и желтками, прибавляютъ цедры изъ 1 лимона, немного сахара, разбавляютъ теплымъ молокомъ до густоты блинчатого тѣста и передъ печеніемъ вмѣшиваютъ 5 взбитыхъ бѣлковъ. Подаютъ и пекутъ какъ № 445.

459. Вафли шоколадныя.

Дѣлаются какъ обыкновенныя вафли, только берутъ молоко растертое съ шоколадомъ въ желаемой пропорціи.

460. Вафли розовыя и проч.

Дѣлаютъ какъ предыдущія обыкновенныя вафли, но для розоваго цвѣта подкрашиваютъ отваромъ кормесовыхъ ягодъ, а для запаха прибавляютъ къ тѣсту 1 — 2 капли розоваго масла.

Подобнымъ образомъ можно разнообразить вафли, дѣлая ихъ лимонными, апельсинными, ананасными и т. д.

ОТДѢЛЪ VI.

Блюда сладкія подаваемыя послѣднимъ кушаньемъ, такъ же печенье и кондитерскія издѣлія.

О Т Д Ъ Л Ъ VI.

**Блюда сладкія, подаваемыя послѣднимъ кушаньемъ,
такъ же печенье и кондитерскія издѣлія.**

461. Соусъ бешемель со сливками.

Примѣчаніе. Всѣ ниже описанныя сладкіе соусы необходимы во многихъ случаяхъ для сладкихъ кушаній, какъ на-примѣръ: пудинговъ, гренокъ и пр., а потому мы нашли болѣе рациональнымъ выдѣлить эти соусы изъ прочихъ соусовъ, выше описанныхъ, и помѣстить ихъ въ этотъ отдѣлъ.

Выдать: 1 стак. сливочнаго масла, $\frac{1}{2}$ стак. муки, 4 куска, сахару, 2 стак. сливокъ и 1—2 лож., по желанію, душистаго масла.

Сливочное масло, муку, сахаръ и сливки хорошо размѣшать, вскипятить и прибавить для запаха нѣсколько капель настойки ванили или какого угодно душистаго масла. Подается къ разнымъ сладкимъ блюдамъ.

462. Соусъ сабайонъ.

Выдать: 5 яицъ, 1 стаканъ мелкаго сахару, полстакана мадеры.

Желтки хорошо растереть съ сахаромъ, прибавить мадеры и хорошо взбить вѣнчикомъ, когда подымутся—поставить на слабый огонь и бить тѣмъ же вѣнчикомъ, пока все превра-

тится въ пѣну, но не доводить до кипѣнія, чтобы не образовалась яичница; послѣ этого, по желанію, можно прибавить рюмку хорошаго рому и сейчасъ же подавать. Подается къ блюдамъ изъ зелени, овощей и проч.

463. Соусъ на винѣ.

Выдать: 2 стак. соусу № 257, 1 рюмку рому, 1 стак. вина, $\frac{1}{2}$ ф. сахару, по немногу—корицы, гвоздики и 1 лож. картофельной муки.

Векипятить соусъ № 257, прибавить все остальное и хорошо прокипятить подъ крышкой, передъ отпускомъ прибавить картофельную муку, предварительно размѣшанную въ небольшомъ количествѣ холоднаго вина и, прибавляя частями, безостановочно, хорошо размѣшать. Подается къ пуддингамъ и проч. мучнымъ блюдамъ.

484. Соусъ ромовый.

Выдать: двѣ рюмки рому, 5 яицъ, 2 лож. сахару, 1 лож. муки, 1 лож. сливочнаго масла, 1 стак. сливокъ.

Желтки отдѣляютъ и смѣшиваютъ ихъ со всѣмъ прочимъ, ставятъ на легкій огонь и не переставая мѣшать, пока сгустится, чтобы желтки не свернулись.

Подаютъ къ пуддингамъ и пр. блюдамъ.

485. Соусъ изъ сливъ.

Выдать: 25 сливъ, $\frac{1}{4}$ ф. сахару, $\frac{3}{4}$ стак. вина, $\frac{1}{2}$ лож. картофельной муки.

Сливы томятъ подъ крышкой съ небольшимъ количествомъ воды, протираютъ чрезъ рѣшето и прибавляютъ все прочее.

Подаютъ къ пуддингамъ и проч. сладкимъ блюдамъ.

486. Соусъ изъ малины.

Выдать: 1 фун. малины, $\frac{1}{2}$ стак. краснаго вина, 1 лож. картофельной муки, $\frac{1}{4}$ ф. сахару.

Малину протереть черезъ рѣдкое сито, прибавить все прочее и подогрѣвая, сгустить картофельной мукой.

Подаютъ какъ № 485.

487. Соусъ изъ земляники.

Приготавливается и подается какъ № 486.

488. Соусъ изъ клубники.

Приготавливается и подается какъ № 486.

489. Соусъ изъ черники.

Приготавливается и подается какъ № 485.

490. Соусъ изъ черной смородины.

Приготавливается и подается какъ № 485.

491. Соусъ изъ вишенъ.

Приготавливается и подается какъ № 485.

492. Соусъ изъ яблокъ.

Выдать 5 антоновскихъ яблокъ и все, что въ № 485, кромѣ малины.

Сдѣлавъ предварительно пюре изъ печеныхъ яблокъ, далѣе поступаютъ какъ № 486.

493. Соусъ розовый.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. розовыхъ лепестковъ, $\frac{1}{2}$ фун. сахару, 1 лож. картофельной муки.

Свѣжіе лепестки розы отвариваютъ въ 3 стак. воды, псдѣлаются мягкими, тогда прибавляютъ $\frac{1}{2}$ ф. сахару и еще кипятятъ, пока уничтожится пѣна, которую постоянно снимаютъ, протираютъ чрезъ рѣшето, сгущаютъ картофельной мукой и прибавляютъ нѣсколько капель слабой сѣрной кислоты, мѣшая, пока получится пріятный розовый цвѣтъ и настоящій розовый запахъ. Подаютъ какъ № 487.

494. Соусъ изъ клюквы.

Выдать: 1 фун. клюквы, сахару по вкусу, 1 лож. картофельной муки.

Клюкву варятъ съ небольшимъ количествомъ воды, пока сдѣлается мягкой, протираютъ черезъ рѣшето, прибавляютъ для запаха 1—2 капли розоваго масла или настойки ванили, или нѣсколько листьевъ пахучей герани, прибавляютъ по вкусу сахару, сгущаютъ картофельной мукой, а листья герани выбрасываютъ. Подаютъ какъ № 485.

495. Соусъ изъ сливокъ.

Выдать: 2 стак. сливокъ, $\frac{1}{4}$ ф. сахару, 5 яицъ, $\frac{1}{2}$ лож. картофельной муки, ванилевой настойки по желанію.

Сливки кипятятъ съ сахаромъ, прибавляютъ настойки ванили, 5 желтковъ и картофельную муку и осторожно подогреваютъ, пока сдѣлается густо. Подаютъ какъ № 485.

496. Соусъ изъ каштановъ.

Выдать: 1 ф. каштановъ, 1 стак. молока, $\frac{1}{2}$ ф. сливочнаго масла, 1 рюмку рома и сахару по вкусу.

Каштаны очищаютъ и отвариваютъ до мягкости въ молокѣ, изъ отваренныхъ каштановъ дѣлаютъ пюре, къ которому прибавляютъ молока 1 стаканъ, въ которомъ варились каштаны, масло, немного сахару, ромъ и подогреваютъ. Подаютъ какъ № 485.

497. Соусъ изъ чернослива.

Приготавливается какъ № 485.

498. Соусъ изъ изюма.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. мелкаго изюму, $\frac{1}{2}$ лимона, 1 рюмку мадеры, 1 лож. картофельной муки.

Изюмъ перебираютъ, промываютъ и кладутъ въ кастрюлю, прибавляютъ 2 стак. воды, покрываютъ крышкой и увариваютъ до мягкости, приправляютъ по вкусу лимоннымъ сокомъ, 1 рюмкой мадеры и сгущаютъ, постоянно мѣшая, картофельной мукой. Подаютъ какъ № 485.

499. Оладьи миндальныя.

Выдать: 1 ф. муки, 4 стак. молока, $\frac{1}{4}$ ф. сладкаго миндаля, 3 яйца.

Тѣсто замѣсите на молокѣ, прибавить немного сахару, смѣшать съ $\frac{1}{4}$ ф. очищеннаго и истолченаго сладкаго миндаля, прибавить яйца, развести все молокомъ и печь.

Отдѣльно подаютъ сахаръ или варенье.

500. Олдьи сахарныя.

Выдать: 4 стак. муки, $1\frac{1}{2}$ молока, 2 зол. сухихъ дрожжей, 5 яицъ, 1 стак. сахару мелкаго, $\frac{1}{2}$ ф. корешк., съ 1 лимона цедру, $\frac{1}{4}$ ф. сливочнаго масла.

Два стакана муки заварить однимъ стак. горячаго молока, которое должно кипѣть, дать хорошо остыть; затѣмъ въ $\frac{1}{2}$ стак. холоднаго молока развести дрожжи и влить въ приготовленное тѣсто, прибавить 5 желтковъ, которые слѣдуетъ растирать до бѣла съ сахаромъ, прибавить коринки, цедры и затѣмъ подмѣшать муки, чтобы тѣсто было не особенно жидко, но и не густо, взбить его хорошо лопаткой и прибавить 5 взбитыхъ бѣлковъ, смѣшать хорошо и поставить въ теплое мѣсто, чтобы тѣсто хорошо поднялось и печь на сливочномъ маслѣ.

Отдѣльно можно подавать варенье или мелкій сахаръ.

501. Аркасъ.

Выдать: 10 стак. молока, 10 яицъ, 2 стак. смѣтаны, 1 стак. кишмишу.

Молоко смѣшать съ яйцами, прибавить смѣтаны, кишмишъ и немного соли, размѣшать какъ можно лучше и кипятить, мѣшая, чтобы молоко свернулось; послѣ этого все вылить въ салфетку и дать стечь сывороткѣ, прибавить сахару, немного толченой ванили; салфетку завязать и повѣсить въ прохладное мѣсто на сутки.

Подавая, выложить на блюдо, облить какимъ-либо соусомъ для сладкихъ блюдъ или просто вареньемъ; отдѣльно можно подать сахаръ мелкій.

502. Рикато.

Дѣлается какъ предыдущій № 501, но изъ хорошихъ сливокъ. Подать какъ № 501.

503. Бламанже.

Выдать: 3 стак. сливокъ, $\frac{1}{2}$ стак. сахара, 12 зол. агаръ-агара и 1 вершокъ ванили.

Хорошо разварить въ водѣ съ прибавленіемъ сахара агаръ-агара и смѣшать со сливками, прибавить толченную ваниль и залить въ форму. Когда остынетъ, форму на одну секунду опустить въ горячую воду, опрокинуть на блюдо.

504. Тоже постное.

Дѣлается какъ № 503, но вмѣсто сливокъ берутъ миндальное молоко и прибавляютъ 1—2 капли масла горькихъ миндалей.

505. Биньетъ яблочный.

Вид.: 5 антоновскихъ яблокъ, $\frac{1}{2}$ стак. сахару, 1 ложку корицы толченой, $\frac{1}{2}$ фун. муки, $\frac{1}{2}$ стак. вина.

Яблоки очистить, вынуть сердцевину, изрѣзать на продолговатые ломтики, толщиною въ палецъ, обсыпать сахаромъ и обмокнуть въ жидкое тѣсто, сдѣланное изъ муки съ виномъ и жарить въ избыткѣ масла сливочнаго или хорошаго чухонскаго. Вытаскивать дуршлакомъ. Подавая, обсыпать сахаромъ.

506. Пончки.

Вид.: 5 ф. муки, 1 бут. молока, 4 зол. сухихъ дрожжей, $\frac{1}{2}$ фун. сахару, 15 яицъ, эфирнаго масла по желанію, $\frac{1}{2}$ фун. чухонскаго масла, мармеладу, $\frac{1}{2}$ ф. варенья, $\frac{1}{2}$ фун. сахарнаго песку.

2 фун. муки заварить 1 бут. кипящаго молока, хорошо взмѣсить и, когда остынетъ, прибавить 4 зол. сухихъ дрожжей, распущенныхъ въ небольшомъ количествѣ холоднаго

молока, дать подойти и тогда прибавить сахаръ, желтки и взбитые бѣлки, нѣсколько капель розоваго, лимоннаго или меранцевыхъ цвѣтовъ масла, всыпать остальную муку, посолить и мѣсить руками не менѣе часу, послѣ чего добавить масло слегка растопленное, дать еще разъ хорошо подойти. Тѣсто брать кусочками въ величину яблока, въ середину каждаго куска положить по большой мармеладинѣ или по чайной ложечкѣ ягодъ изъ варенья безъ соку, скатать въ шарикъ, обсыпать мукой и класть на доску или рѣшето такъ, чтобы подошли—и тогда жарить въ хорошо разогрѣтомъ маслѣ, пока подрумянятся. Изъ масла вынимать друшлакомъ, переносить на рѣшето, покрытое пропускной бумагой, чтобы избытокъ масла могъ стечь, укладываютъ на блюдо и густо посыпаютъ мелкимъ сахаромъ.

Отдѣльно подаютъ толченую корицу, мелкій сахаръ, сливки или холодное молоко.

507. Наливашники.

Выдать: 2 лож. прованскаго масла, $\frac{1}{2}$ чайной лож. соли, 1 фун. муки, $\frac{1}{2}$ фун. варенья, $\frac{1}{4}$ фун. сахарнаго песку.

Изъ 1 стак. воды, 2 лож. прованскаго масла, соли и муки замѣшиваютъ тѣсто, тонко раскатываютъ его, рѣжутъ на большіе куски блюдцемъ, кладутъ на нихъ какое-либо варенье, зачищаютъ какъ вареники и жарятъ въ маслѣ, чтобы подрумянились и вздулись. Уложить на блюдо и пересыпать мелкимъ сахаромъ и кто любитъ—толченой корицей.

508. Хворостъ.

Выдать: $\frac{1}{2}$ стак. сахару, 3 стак. муки, 3 стак. масла, 1 рюмку рома и 3 яйца.

Муку размѣшиваютъ въ $1\frac{1}{2}$ стак. воды, прибавляютъ сахаръ, ромъ, яйца, соли, когда получится тѣсто довольно кру-

тое, его тонко раскатываютъ, рѣжутъ полосками, которые переплетаютъ по своему усмотрѣнію, давая имъ различную неправильную форму и опускаютъ въ сильно-нагрѣтое масло. Когда хворостъ слегка зарумянится, вынимаютъ друшлакомъ и кладутъ на рѣшето съ пропускной бумагой, чтобы удалить избытокъ масла; горячій пересыпаютъ сахаромъ.

509. Тоже другимъ способомъ.

Выдать: 2 стак. муки, 5 лож. мелкаго сахару, 3 стак. молока и 6 яицъ.

Тѣсто готовятъ настолько жидко, чтобы оно свободно могло литься изъ чайника; его выливаютъ изъ чайника тонкой струей въ горячее масло, направляя струю по разнымъ направлениямъ такъ, чтобы хворостъ получилъ видъ сѣтки или сѣтчатаго клубка. Остальное какъ № 508.

510. Хворостъ постный.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. полтнаго масла, $2\frac{1}{2}$ стак. муки, 1 рюмку рома, 2 лож. сахару.

Масло смѣшиваютъ съ $\frac{1}{2}$ стак. воды и съ мукой, слегка смять, прибавляютъ ромъ, сахаръ и дѣлаютъ тѣсто. Остальное какъ № 508.

511. Блины яблочные.

Вид.: 10 кислыхъ яблокъ, 4 фун. муки, 4 золотн. сухихъ дрожжей, 10 яицъ, $\frac{1}{2}$ фун. масла и сколько потребуется сливокъ.

Изъ яблокъ готовятъ пюре, испекши яблоки въ духовой печи. Изъ 2 ф. муки дѣлаютъ опару на молокѣ; когда остынетъ, прибавляютъ дрожжи, разболтанныя въ небольшомъ количествѣ воды, и поставить въ теплое мѣсто, дать поднять-

ся. Послѣ этого прибавить еще 2 фун. муки, 10 желтковъ и 10 взбитыхъ бѣлковъ; хорошо взбить, развести сливками до густоты обыкновенныхъ блиновъ, дать еще разъ подняться и печь.

Отдѣльно—сливочное растопленное масло, сахаръ, варенье сливки.

512. Блины царскіе.

Выд.: $\frac{1}{2}$ ф. сливочнаго масла, 10 яицъ, $1\frac{1}{4}$ ф. мелкаго сахару, $\frac{1}{4}$ ф. муки, 4 капли масла померанцевыхъ цвѣтовъ, 2 стак. сливокъ.

Сливочное масло распускаютъ и къ чуть теплomu прибавляютъ желтки и сахаръ, хорошо размѣшиваютъ на холоду, чтобы получилась однородная масса.

Муку смѣшиваютъ со сливками, ставятъ на плиту и не переставая мѣшать, пока получится тѣсто, тогда снимаютъ съ огня и мѣшаютъ на холоду, чтобы остыло; далѣе это тѣсто смѣшиваютъ съ предыдущей массой, прибавляютъ пахучаго масла и стаканъ густыхъ сливокъ, хорошо размѣшиваютъ и пекутъ блины на не очень сильномъ огнѣ, такъ какъ они очень нѣжны, то ихъ не снимаютъ со сковороды, а прямо опрокидываютъ сковороду на тарелку и каждый блинъ посыпаютъ мелкимъ сахаромъ или смазываютъ какимъ-либо горячимъ сиропомъ изъ-подъ варенья, ягодами же варенья украшаютъ верхъ его.

513. Блины съ собайіономъ.

Выд.: для собайіона какъ № 462, кромѣ того $\frac{1}{2}$ стак. сахару и все, что требуется для блиновъ по желанію, какіе хотять приготовить.

Блины рѣжутъ на ровные куски и поджариваютъ въ маслѣ, чтобы хорошо зарумянились, вынимаютъ дуршлакомъ, складываютъ въ кастрюлю, пересыпаютъ мелкимъ сахаромъ и ставятъ на 10 минутъ въ духовую печь, чтобы были горячіе; выкладываютъ на блюдо и обливаютъ соусомъ собайіономъ № 462.

514. Блины по англійски.

Выдать: 1 стк. муки, $1\frac{1}{2}$ стк. желтковъ, 1 стк. сливокъ, 1 ф. хорошаго масла, $1\frac{1}{2}$ стк. сахару, 5 кап. лимоннаго масла, 2 лимона, 1 рюмку рому или мадеры.

Муку, желтки, сливки, растопленное масло, сахаръ, лимонное масло и взбитые бѣлки, все хорошо смѣшиваютъ и пекутъ; складываютъ на блюдо, смазывая каждый блинъ лимоннымъ сокомъ, смѣшаннымъ съ ромомъ и сахаромъ.

515. Блины по голландски.

Выдать: 1 ф. сливочн. масла, 5 яицъ, $\frac{1}{2}$ фун. сахару, $1-1\frac{1}{2}$ стк. муки, 2 стк. сливокъ, $\frac{1}{2}$ ф. варенья и все что требуется для какого-либо сладкаго соуса.

Масло слегка растапливаютъ и растираютъ до бѣла, потомъ прибавляютъ желтки и опять хорошо растираютъ; потомъ прибавляютъ сахаръ, опять растираютъ и наконецъ муку и сливки хорошо размѣшиваютъ и прибавляютъ взбитые бѣлки и пекутъ.

Испеченные блины помещаютъ въ кастрюлю, перемазываютъ каждый вареньемъ, ставятъ на короткое время въ духовую печь. Подавая, выложить на блюдо и облить какимъ-либо сладкимъ соусомъ.

516. Блинчики.

Выдать: 5 яицъ, 3 стк. молока, $\frac{1}{4}$ масла, 2 стк. муки. Желтки разболтать, посолить, прибавить молока, масла $\frac{1}{8}$ фун. и всыпать муку, прибавляя ее небольшими количествами, чтобы не образовались комья; когда вся мука будетъ всыпана и хорошо перемѣшана, прибавить взбитые бѣлки, размѣшать и печь.

Отдѣльно подаютъ сахаръ или варенье.

517. Тоже съ вареньемъ.

Выдать: какъ для № 516 и $\frac{1}{2}$ ф. варенья, 3 яйца, 3 лож. сухарей, 2 лож. сахару.

Испечь обыкновенно блинчики согласно № 516, намазать каждый вареньемъ или какимъ-либо фруктовымъ шноромъ, или пастилой, свернуть въ трубочку, обмакнуть въ яйца, обвалять въ сухаряхъ и жарить въ маслѣ. Подавая обсыпать сахаромъ.

518. Тоже съ кремомъ.

Выдать: какъ № 516 и $\frac{1}{8}$ ф. сливочнаго масла, 1 стк. сухарей, 5 яицъ, 1 стк. сахару, $\frac{1}{2}$ стк. сметаны.

Обыкновенные блинчики складываютъ въ кастрюлю, смазанную холоднымъ масломъ и обсыпанную сухарями, при чемъ каждый блинъ перекладывать слѣдующимъ кремомъ: 5 желтковъ растерать съ 1 стк. мелкаго сахару $\frac{1}{2}$ стк. густой сметаны и опять хорошо растереть; ставить въ духовую печь, чтобы кремъ испекся. Отдѣльно сахаръ.

519. Вареники съ вареньемъ.

Выдать: на тѣсто какъ № 115, 1 ф. варенья, $\frac{1}{4}$ фун. сливочн. масла и 2 стк. сметаны.

Тѣсто и прочее дѣлается какъ № 417, но вмѣсто творогу кладутъ какое-либо варенье безъ соку, отвариваютъ въ соленой водѣ и обливаютъ сметаной, обсыпая сахаромъ.

620. Вареники изъ свѣжихъ ягодъ.

Выдать: на тѣсто какъ № 115 и 1 фун. какихъ угодно ягодъ, $\frac{1}{2}$ ф. сахару, $\frac{1}{4}$ ф. сливочнаго масла, 2 стк. сметаны.

Приготавливаютъ какъ № 417, но вмѣсто творогу можно брать

какія угодно ягоды, которыя очищаютъ, если надо промываютъ или вытаскиваютъ косточки, какъ напр. изъ вишенъ, кизилія, сливъ и т. п., обсыпаютъ ихъ большимъ количествомъ мелкаго сахара и даютъ стоять 1—2 часа, чтобы ягоды сдѣлались мягкими. Дѣлаютъ вареники, отвариваютъ въ соленой водѣ, обливаютъ масломъ и сметаной.

621. Арме риттеръ.

Выдать: 1 франц. хлѣбъ, 1 ст. молока, 3 яйца, $\frac{1}{2}$ фун. сахару, $\frac{1}{2}$ сливочнаго масла.

Хлѣбъ рѣжутъ правильными ломтиками, намачиваютъ въ молоко съ яйцами, обсыпаютъ сахаромъ и поджариваютъ въ сливочномъ маслѣ съ обѣихъ сторонъ; складываютъ на блюдо и обливаютъ какимъ-либо сокомъ изъ подъ варенья, или сладкимъ соусомъ по желанію.

622. Пампушки малороссійскія.

Выдать все, что слѣдуетъ на тѣсто для пирога, кромѣ того $\frac{1}{2}$ ф. маку и сахару по вкусу.

Дѣлаютъ тѣсто на дрожжахъ, какъ для пироговъ, тонко раскатываютъ и пекутъ въ печи; тогда горячіе рѣжутъ на небольшіе равные четырехъ-угольные квадратики, помѣщаютъ въ миску, обливаютъ толченымъ макомъ съ водой и подслащаютъ сахаромъ или сотовымъ медомъ.

623. Яблоки въ тѣстѣ.

Выдать 5 яблокъ, 4 яйца, 2 лож. сахару, 1 рюмку рому, 1 ст. сливокъ.

Очистить кисло-сладкіе яблоки, порѣзать ломтиками какъ рѣжутъ лимонъ, но толще, удалить середину и жарить въ слѣдующемъ тѣстѣ: смѣшать 4 яйца, 2 лож. сахару, рюмку рому, сливки и столько муки, чтобы получилось тѣсто въ видѣ

густой сметаны; немного этого тѣста налить на хорошо разогрѣтую сковороду съ масломъ, положить ломтики яблокъ, залить тѣстомъ и поджарить съ обѣихъ сторонъ; обсыпать сахаромъ.

624. Каша изъ каштановъ.

Выдать: 1 ф. каштановъ, 4 ст. сливокъ, $\frac{1}{2}$ ф. сахару. Очищенные каштаны отвариваютъ въ водѣ, дѣлаютъ пюре, смѣшиваютъ съ сахаромъ, по вкусу прибавляютъ сливки, выкладываютъ на блюдо и въ середину кладутъ взбитые сливки съ сахаромъ.

Отдѣльно подаютъ вафли или бисквиты.

625. Каша изъ тыквы.

Выдать: 1 тыкву средней величины, 2 ст. молока, $1\frac{1}{2}$ ф. пшена, $\frac{1}{2}$ ф. сахару.

Тыкву очистить отъ верхвей кожи, отбросить сѣмена, изрѣзать на куски и натереть на теркѣ, прибавить сюда кипяченое молоко, дать вскипѣть, потомъ всыпать сахаръ и промытое пшено, посолить и поставить въ печь, чтобы упрѣла.

626. Каша гурьевская.

Выдать: 1 ф. грецкихъ орѣховъ, $\frac{1}{8}$ сладкаго миндаля, 6 ст. сливокъ, 2 ст. манныхъ крупъ, 1 ст. сахару, $\frac{1}{2}$ ф. разныхъ цукатовъ, $\frac{1}{8}$ мармеладу.

Орѣхи и миндаль очищаютъ и толкутъ, прибавляя немного воды, чтобы не замаслилось.

Наливаютъ сливки въ кастрюлю, по возможности широкую, ставятъ на слабый огонь и даютъ слегка кипѣть, снимая постоянно пѣнки; когда этихъ пѣнокъ наберется достаточно, то въ оставшіеся сливки всыпаютъ крупу и варятъ кашу, куда всыпаютъ толченые орѣхи и миндаль, прибавляютъ сахаръ и размѣшиваютъ. Выкладываютъ на блюдо рядъ каши, сверху

его мелко рубленый цукать и мармеладъ, а сверху изюмъ и т. д.; закончить кашей, убрать мармеладомъ.

Отдѣльно подаютъ сливки и сахаръ.

Манную кашу можно замѣнить рисомъ; тогда убираютъ сверху бисквитами и вареньемъ, чтобы не походило на кутю.

627. Макароны съ творогомъ.

Выдать: 1 ф. макаронъ, $\frac{1}{2}$ ф. кишмишу, 3 яйца, $\frac{1}{2}$ ф. творогу, $\frac{1}{2}$ ф. смѣтаны, 4 ложки сухарей, $\frac{1}{2}$ фун. сливочнаго масла.

Макароны отвариваютъ въ посоленной водѣ, отбрасываютъ на рѣшето и смѣшиваютъ съ кишмишемъ и съ яйцами. Отдѣльно протираютъ творогъ, смѣшиваютъ его со смѣтаной и съ 1 яйцомъ. Сотейникъ внутри намазываютъ масломъ, обсыпаютъ сухарями, кладутъ въ него рядъ макаронъ съ кишмишемъ и закрываютъ творогомъ со смѣтаной, поливаютъ растопленнымъ масломъ, обсыпаютъ сухарями и запекаютъ.

628. Макароны по польски.

Выдать: 1 ф. макаронъ, 4 лож. сухарей, 2 ст. смѣтаны, $\frac{1}{4}$ ф. швейцарскаго сыру, $\frac{1}{4}$ ф. сахару.

Макароны отвариваютъ въ молокѣ или посоленной водѣ, складываютъ на рѣшето, обливаютъ холодной водой и помещаютъ въ сотейникъ, смазанный масломъ и обсыпанный сухарями и тертымъ сыромъ и зарумяниваютъ.

Отдѣльно подаютъ сахаръ и толченую корицу.

629. Желе.

Примѣчаніе. Желе, приготовляемое обыкновеннымъ способомъ при посредствѣ желатина или рыбьяго клея, дѣлается

очень просто, берутъ какого-либо ягоднаго морсу, прибавляють по вкусу сахара, желатинъ по пропорціи, подогреваютъ пока распустится клей или желатинъ, остужаютъ и желе готово; но такъ какъ желатинъ и рыбій клей есть продуктъ животнаго убойнаго происхожденія, не допускаемый въ вегетарианской кухнѣ, то всё желе можно готовить только изъ растительнаго клея, *агаръ-агаръ*, о чемъ было подробно сказано въ I отдѣлѣ. Для чего поступаютъ такъ: берутъ на каждый стаканъ жидкости 2 зол. агаръ-агаръ, приливаютъ примѣрное количество воды и по вкусу сахару и развариваютъ на легкомъ огнѣ подъ крышкой, когда агаръ-агаръ распустится, то его продолжаютъ выпаривать до густоты, потомъ приливаютъ желаемаго морса изъ ягодъ или фруктовъ, чтобы вышло на каждые взятые 2 зол. агаръ-агаръ, по стакану общей жидкости, одинъ или два раза кипятятъ и помѣстивъ въ форму остужаютъ. Остывшее въ формѣ желе выкладываютъ на блюдо, для чего форму на $\frac{1}{2}$ минуты или даже на $\frac{1}{4}$ минуты опускаютъ въ горячую воду и опрокидываютъ на блюдо, убираютъ бисквитами, вареньемъ и пр. Такимъ образомъ можно готовить это вкусное кушанье со всѣхъ жидкостей, получаемыхъ для этого дѣла въ кулинарномъ искусствѣ. можно готовить не только изъ соковъ ягодъ или фруктовъ, но съ различнаго вина, молока, пива и даже квасу.

630. Желе тѣневое.

Приготавливаютъ какое-либо безцвѣтное желе, напр. хоть лимонное и раздѣляютъ его на 3—4 части; первую часть наливаютъ въ форму и даютъ ему хорошо остыть, потомъ во вторую часть прибавляютъ настойки кошерили, наливаютъ на первую остывшую часть, опять охлаждаютъ; далѣе въ третью порцію прибавляютъ кошерильной настойки въ два раза болѣе чѣмъ во вторую, опять заливаютъ и охлаждаютъ; наконецъ въ четвертую порцію прибавляютъ кошерильной настойки въ 4 раза болѣе чѣмъ въ третью и заливши остужаютъ. Когда

это желе будетъ вынуто изъ формы, то получится очень красивое розовое желе, верхушка котораго будетъ прозрачна, а ко дну все темнѣе и темнѣе.

631. Желе разноцвѣтное.

Точно такъ же поступаютъ и съ этимъ желе какъ съ предыдущимъ № 630, но только въ данномъ случаѣ берутъ 3 или 4 разныхъ цвѣтовъ желе, напр. желе приготовленное изъ лимонновъ безцвѣтное, изъ молока—бѣлое, изъ вишневаго сока красное, и пр. и наливши каждое желе въ форму даютъ остыть, какъ мы видимъ при № 630.

632. Кампотъ изъ рису.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. рису, $\frac{1}{2}$ ф. сливочн. масла, 3 стк. сливокъ, 3 яблока, $\frac{1}{4}$ ф. сахару, 1 апельсинъ, 1 лимонъ, по немногу разныхъ свѣжихъ ягодъ и 2 рюмки марסקину.

Рисъ отвариваютъ, отбрасываютъ на рѣшето и обливаютъ холодной водой. потомъ перекладываютъ въ кастрюлю, прибавляютъ масла, сахару, соли и сливки и подогреваютъ пока рисъ хорошо утомится, постоянно помѣшивая. Далѣе рисъ перекладываютъ на блюдо и давъ остыть, убираютъ ломтиками отварныхъ яблокъ, апельсиновъ, посыпаютъ сахаромъ и цедрой изъ лимона и апельсина, тонко нарезанныхъ, и свѣжими ягодами, какія будутъ подъ рукой; все обливаютъ сахарнымъ сиропомъ и съ прибавленіемъ какого-либо ликера, лучше всего марскина. Такимъ же образомъ можно дѣлать кампотъ изъ всѣхъ фруктовъ и ягодъ, разнообразя его до безконечности.

633. Кремъ.

Выдать: 2 стк. сливокъ, 5 яицъ, $\frac{1}{2}$ ф. сахару, 6 золот. агаръ-агаръ.

Предварительно развариваютъ въ водѣ съ сахаромъ агаръ-агаръ, какъ было сказано въ № 629 и увариваютъ до возможной густоты. Далѣе сливки взбиваютъ въ пѣну на холоду. Желтки растираютъ до бѣла, прибавляютъ агаръ-агаръ и ставятъ на плиту на легкій огонь, постоянно мѣшая, опасаясь, чтобы не сварились желтки, но только загустѣли; когда остынуть, хорошо взбить въ пѣну, смѣшать со взбитыми сливками, выложить въ форму и обложить льдомъ.

Этотъ кремъ можно дѣлать и проще; взбитые сливки смѣшать съ развареннымъ сахаромъ и водой агаръ-агаръ. прибавить если желаютъ какого-либо нѣсколько капель душистаго масла, выложить въ форму и застудить на льду.

Такимъ точно способомъ можно готовить разныхъ сортовъ кремъ. напр. шоколадный, сабаюннй, кофейный, чайный, ягодный и пр. стоитъ только прибавлять въ сливки желаемыя вещества; или если дѣлаютъ изъ ягодъ или фруктовъ, то сливки не брать, а вмѣсто нихъ брать морсъ или пюре.

634. Кремъ брюле.

Выдать: 3½ стк. сливокъ, ½ ф. сахару, 4 яйца, 6 зол. агаръ-агаръ.

1 ложку мелкаго сахару поджариваютъ до самаго темнаго цвѣта, прибавляютъ 5 ложекъ сливокъ, кипятятъ и смѣшиваютъ съ остальными сливками, съ растертыми желтками и ставятъ на легкій огонь, все время мѣшая, чтобы не сдѣлалась яичница; когда сгустится, прибавляютъ разваренный съ сахаромъ агаръ-агаръ и помѣстивъ въ форму охлаждаютъ на льду.

635. Плюмъ пудингъ.

Выдать: 2 франц. хлѣба, 1 стк. сливокъ, 1 фун. мелкаго изюму, ½ ф. коринки, ½ ф. апельсиновыхъ цукатовъ, ⅓ лимонныхъ цукатовъ, ¾ ф. муки, 1 ф. сахару, 1 ф. сливочнаго масла, 2 рюмки рому.

Мякоть бѣлаго хлѣба размачиваютъ въ сливкахъ, прибавляютъ изюмъ безъ косточекъ, коринку, апельсиновыхъ и лимонныхъ мелко нарезанныхъ цукатовъ, муку, масло и сахаръ. Все мелко толкутъ, протираютъ чрезъ рѣшето, чтобы масса приняла однообразный видъ; послѣ чего все кладутъ въ салфетку, туго завязываютъ веревкой и опускаютъ въ кострюлю съ водой и варятъ не менѣе 6 часовъ, наблюдая, чтобы испариваемая вода была замѣнена свѣжею и находилась бы всегда въ одномъ первоначальномъ уровнѣ. По окончаніи варки развязываютъ салфетку, выкладываютъ на блюдо, обливаютъ ромомъ, зажигаютъ и подаютъ на столъ. Отдѣльно подаютъ соусъ сабаюнъ.

636. Мороженое сливочное.

Выдать: 1 бут. хорошихъ сливокъ, 1 ф. сахару, немного ванилевой настойки и 5 яицъ.

Въ кострюлю сначала вливаютъ сливки, кладутъ ваниль, сахаръ; когда сливки вскипятъ, ихъ полуостуживаютъ, смѣшиваютъ со взбитыми желтками и даютъ хорошо остыть. Затѣмъ помѣщаютъ въ мороженницу, которую ставятъ въ кадку со льдомъ, пересыпаютъ крупной солью. На днѣ кадки долженъ быть дыръ для стока воды отъ таянія льда, который слѣдуетъ прибавлять по мѣрѣ его уничтоженія и посыпать солью. ледъ долженъ плотно облегать мороженницу. Во время верченія нужно изрѣдка открывать форму и оскабливать ложкой твердѣющее по краямъ мороженое, которое надо класть въ середину формы, отчего мороженое будетъ скорѣе застывать.

Чтобы всю форму мороженаго опрокинуть на блюдо, ее слѣдуетъ опустить въ горячую воду на нѣсколько секундъ, или обтереть тряпкой, смоченой горячей водой и тогда только опрокинуть на блюдо, покрытое сложенною въ нѣсколько рядовъ салфеткой.

637. Мороженое шоколадное, орѣховое, чайное, кофейное.

Къ мороженому № 636. прежде чѣмъ вылить въ мороженницу, прибавляютъ большее или меньшее количество выше-названныхъ веществъ, приведенныхъ въ порошокъ или ихъ крѣпкій отваръ, смотря что будетъ для мороженаго.

638. Мороженое фруктовое или ягодное.

Выдать: 1 $\frac{1}{2}$ ф. ягодъ или фруктовъ, 1 ф. сахару, $\frac{1}{2}$ бут. воды.

Изъ всякихъ плодовъ, конечно болѣе ароматныхъ, дѣлается мороженое по одному и тому же способу. Берутъ плоды или ягоды, варятъ съ водой и сахаромъ; когда уварятъ, процеживаютъ черезъ салфетку или чистое рѣшето и наливъ въ мороженницу, замораживаютъ какъ сказано въ № 636. Очень вкусное мороженое выходитъ изъ не спѣлой черной смородины.

639. Пуншъ глясе.

Приготавливаютъ какое-либо фруктовое или ягодное мороженое, положивъ въ него 2—3 сырыхъ бѣлка и взбиваютъ всю массу не менѣе часа. послѣ чего вливаютъ въ него немного рому или мароскину, хорошо размѣшиваютъ и наложивъ въ рюмки или бокалы подаютъ.

640. Пуншъ глясе королевскій.

Выдать 2 ананаса, 1 бут. бѣлаго рейнвейна, 1 бутыл. шампанскаго, $\frac{1}{2}$ бут. мороскину, $\frac{1}{2}$ бут. рому, соку изъ 3 лимоновъ, 5 апельсиновъ, 4 ф. сахару.

Сокъ апельсиновъ и лимоновъ смѣшиваютъ съ 1 стк. воды,

и кипятятъ съ сахаромъ, снимая пѣну. Когда сиропъ получится вполне прозрачный, прибавляютъ мелко изрубленные и истолченные въ деревянной ступкѣ ананасы и ромъ, хорошо закрываютъ и даютъ остыть, послѣ чего вливаютъ рейнвейнъ, шампанское, мороскинъ и ромъ. Замораживаютъ.

641. Кисели.

Все сладкіе кисели изъ фруктовъ и ягодъ, а равно изъ молока и сливокъ, такъ же шоколадный, кофейный и ягодный приготавливаютъ согласно № 423, но вмѣсто воды берутъ сокъ ягодъ или отварнаго кофея, чая или растертый шоколадъ съ водой или молокомъ.

642. Кольца.

Выдать: 2 стк. молока, 1 $\frac{1}{2}$ ф. муки, 5 яицъ, сахару по желанью.

Вскипятить молоко, заварить муку и хорошо все проварить, постоянно мѣшая; даютъ остыть, прибавляютъ яицъ столько, чтобы вышло жидкое тѣсто; солятъ, прибавляютъ по вкусу сахару и выпускаютъ это тѣсто прямо въ кастрюлю сильно нагрѣтымъ масломъ, выдавливая черезъ бумажную трубочку, дѣлая фигуру въ видѣ браслеты; когда подрумянятъ вынимаютъ друшлакомъ, складываютъ на блюдо, обсыпаютъ сахаромъ.

643. Котлеты рисовыя.

Выдать: 1 фун. рису, 4 яйца, $\frac{1}{2}$ фун. масла, $\frac{1}{4}$ фун. миндаля, 1 ложку сахару, $\frac{1}{2}$ лимона, 2 лож. муки.

Сдѣлавъ густую кашу изъ риса, прибавляютъ сырыхъ яицъ, масла, $\frac{1}{4}$ фун. соли, мелко рубленый и отварный миндаль, сахаръ стертый съ лимонной цедрой и муку; надѣлать котлетъ и обжарить въ маслѣ, облить какимъ угодно сладкимъ соусомъ.

Въ середину котлетъ можно класть варенье и тогда жарить, отъ чего онѣ будутъ еще вкуснѣе.

Можно котлеты когда изжарятъ, обвалять въ тертомъ шоколадѣ и облить соусомъ изъ 3 желтковъ, 2 лож. сахару, 2 лож. тертаго шоколаду и 2 стк. теплаго молока, поставить на плиту, на легкій огонь, пока сгустѣть.

644. Клецки миндальныя.

Выдать: $\frac{1}{2}$ фун. сладкаго и 10 штукъ горькаго миндаля, 1 стк. молока, 5 яицъ, $\frac{1}{2}$ франц. хлѣба и все что для соуса № 495.

Очищенный миндаль толкутъ и подливаютъ молоко, потомъ прибавляютъ сырыхъ яицъ и тертый хлѣбъ; солить, хорошо размѣшиваютъ и опускаютъ въ молочный соусъ № 495 или поджариваютъ въ маслѣ, складываютъ на блюдо и обливаютъ тѣмъ же соусомъ.

645. Клецки яблочныя.

Дѣлаютъ какъ № 644, по вмѣсто миндаля брать шоре изъ печеныхъ яблокъ.

646. Клецки грушевыя.

Дѣлаютъ какъ № 645.

647. Вѣтеръ испанскій.

Выдать: 15 яицъ, 1 стк. сахару, 2 лож. картофельной муки, $\frac{1}{2}$ фун. варенья,

Взбить бѣлки, смѣшать съ мелкимъ сахаромъ и съ картофельной мукой; разложить кусочками на масляную бумагу, посыпать сахаромъ и поставить въ печь; когда поспѣютъ, снять ножомъ и на каждый кусочекъ положить по немного варенья.

648. Омлетъ.

Выдать: 5 яицъ, $\frac{1}{2}$ стк. сахару, 2 лож. сливочнаго масла; $\frac{1}{2}$ стк. муки, $\frac{1}{2}$ стк. варенья, немного цедры изъ лимона или апельсина.

Желтки и сахаръ мѣшаютъ до бѣла, прибавить цедры, масла, муки, и взбитые бѣлки,—все влить на сковороду, съ небольшимъ количествомъ масла и испечь, полить вареньемъ съ ягодами и опять запечь.

Рѣжутъ на равныя куски, складываютъ на блюдо въ видѣ гирляндъ, а посрединѣ кладутъ массу изъ 1 стк. вишневаго сюрона взбитаго съ бѣлками и еще ставятъ въ печь, чтобы бѣлки подсохли.

Точно такъ же дѣлаютъ и проч. омлеты, напр. съ бешмелю, съ яблоками, съ ромомъ и проч. и проч.

649. Трубочки.

Выдать: $\frac{3}{4}$ стк. муки, $\frac{1}{2}$ стк. сахару, 1 стк. вина, 3 яйца.

Все вмѣстѣ смѣшиваютъ, дѣлаютъ жидкое тѣсто и пекутъ въ плоскихъ тонкихъ формахъ въ видѣ тѣхъ, которыя употребляются для вафль, свертываютъ въ трубочки и когда онѣ окрѣпнуть начинаютъ или вареньемъ или взбитыми сливками съ мелкимъ сахаромъ.

650. Шарлотъ съ яблоками.

Выдать: 1 франц. хлѣбъ, 2 стк. яблочнаго пюре, $\frac{1}{2}$ ф. масла, $\frac{1}{2}$ ф. сахару, бѣлый хлѣбъ порѣзать ломтиками, и намочить въ водѣ, обсыпать сахаромъ. Пюре приготовить изъ сырыхъ яблокъ, потирая ихъ на теркѣ и смѣшать съ остав-

шимъ сахаромъ. Уложить въ шарлоточницу сначала хлѣбъ, потомъ пюре и на него ломтики сырыхъ яблокъ и кусочки масла; прикрыть хлѣбомъ, посыпать сахаромъ, полить растопленнымъ масломъ и хорошо запечь. Отдѣльно сладкій соусъ по выбору.

Такимъ образомъ можно дѣлать изъ всѣхъ фруктовъ и ягодъ.

651. Шарлотъ изъ чернаго хлѣба.

Выдать: 6 яблокъ, 2 стк. сахару, $\frac{1}{2}$ стк. коринки, 1 чайную ложку толченой гвоздики, $\frac{1}{2}$ стк. миндаля, по немногу цукатовъ, $2\frac{1}{2}$ стк. ржаныхъ сухарей, $\frac{3}{4}$ фун. масла, 1 чайн. лож. корицы.

Яблоки очистить, удалить сердцевину, порѣзать ломтиками и сложить въ кострюлю куда прибавить 1 стк. сахару, гвоздику, коринку, рубленый миндаль, цукаты, 1 стк. какого-либо ягоднаго морсу; слегка тушить подъ крышкой, но чтобы яблоки не разварились.

$2\frac{1}{2}$ стк. сухарей изъ черстваго чернаго хлѣба смѣшать съ $\frac{1}{2}$ фун. масла и $\frac{3}{4}$ стк. мелкаго сахару, корицу. Вымазать внутри форму масломъ, обсыпать сухарями и положить въ нее сначала массу изъ хлѣба, потомъ массу изъ яблокъ, а сверху опять хлѣбъ; облить масломъ и запечь. Отдѣльно какой-либо сладкій соусъ.

652. Пирогъ воздушный.

Выдать: 4 стак. какихъ-либо ягодъ, 1 стак. сахару, 8 яицъ.

Ягоды развариваютъ въ небольшомъ количествѣ воды, протираютъ чрезъ рѣшето и варятъ пока сдѣлается густо; остудивъ прибавляютъ сахару, 2 бѣлка и хорошо взбиваютъ, пока будетъ густо, потомъ прибавляютъ взбитыхъ бѣлковъ, перекладываютъ на металлическое блюдо и ставятъ въ духовую печь, чтобы зарумянилось. Убираютъ бисквитами. Отдѣльно подаютъ холодные сливки и мелкій сахаръ.

653. Пирогъ сладкій съ яблоками.

Выдать: 1 фун. муки, $\frac{1}{4}$ фун. масла, $1\frac{1}{2}$ фун. сахару, 5 яицъ, 1 чайную ложку толченой корицы.

Приготавливаютъ тѣсто изъ муки, масла, $\frac{1}{4}$ фун. сахару и яицъ; раскатываютъ, помѣщаютъ на сковороду, а на нее ломтики очищенныхъ яблокъ, осыпанныхъ густо сахаромъ и корицей, покрываютъ рѣшеткой изъ тѣста, защипываютъ и пекутъ.

Отдѣльно подаютъ сливки или молоко съ мелкимъ сахаромъ и толченой корицей.

654. Пирогъ изъ ягодъ.

Приготавливается какъ № 653.

655. Пирогъ съ вареньемъ.

Приготавливается какъ № 653.

656. Пирожки сладкіе.

Какъ изъ фруктовъ, такъ равно изъ ягодъ и варенья приготавливаются или печеные какъ № 653 или ихъ жарятъ въ маслѣ.

657. Пудингъ изъ картофеля.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. масла, 5 яицъ, 1 ф. картоф. пюре, $\frac{1}{2}$ ф. сахару, $\frac{1}{2}$ стк. молока, 2 лож. сухарей.

Масло растираютъ до бѣла и смѣшиваютъ со взбитыми бѣлками. Къ картофельному пюре прибавляютъ сахаръ, распущенный въ небольшомъ количествѣ молока, все хорошо перемѣшиваютъ съ масломъ и желтками, выкладываютъ въ форму, вымазанную масломъ и обсыпанную сухарями и запекаютъ.

Отдѣльно подаютъ какой-либо сладкій соусъ или сливки съ сахаромъ, или просто молоко.

658. Пудингъ овсяный.

Выдать: $\frac{1}{2}$ фун. овсяной крупы, 1 бут. молока, 1 чайн. лож. корицы, $\frac{1}{2}$ ф. сахару, $\frac{1}{4}$ масла, 5 яицъ, $\frac{1}{4}$ ф. изюму, 2 лож. сухарей.

Крупу отвариваютъ въ молокъ, прибавляютъ все остальное, хорошо перемѣшиваютъ и помѣщаютъ въ форму смазанную масломъ и обсыпанную сухарями,—запекаютъ.

Подаютъ шоре что въ № 657.

659. Пудингъ изъ ягодъ.

Выдать: 1 фун. какихъ-либо ягодъ, 5 яицъ, $\frac{1}{4}$ фун. сухарей, $\frac{1}{2}$ ф. сахару.

Ягоды протираютъ чрезъ рѣшето, прибавляютъ $\frac{1}{2}$ бут. воды, яйцо, и все проч. выливаютъ на металлическое блюдо смазанное масломъ и запекаютъ.

660. Пудингъ изъ творогу.

Выдать: 2 фун. творогу, 5 яицъ, $\frac{1}{2}$ фун. сахару, $\frac{1}{2}$ ф. масла, 2 лож. муки, 1 стк. кишмишу, $\frac{1}{4}$ ф. цукатовъ.

Творогъ протираютъ, солятъ и смѣшиваютъ со всеѣмъ прочимъ, помѣщаютъ въ салфетку и варятъ какъ № 635 не менѣе 2 часовъ.

Отдѣльно подаютъ растопленное сливочное масло или соусъ 461 или 462.

661. Пудингъ изъ ржаного хлѣба.

Выдать: 2 фун. черного хлѣба, 1 фун. масла, 10 яблокъ, $1\frac{1}{2}$ фун. сахару.

Въ форму вымазанную масломъ и обсыпанную сухарями, посыпаютъ немного истертаго черного хлѣба, на него кладутъ кусочки масла, чтобы закрыть весь хлѣбъ, на это ломтики сырыхъ яблокъ или шоре изъ нихъ, облить патокой или посыпать сахаромъ, снова засыпать чернымъ хлѣбомъ, опять масла и т. д. до наполненія формы, закончить хлѣбомъ съ масломъ и запечь. Хорошо сюда на хлѣбъ класть мелко порѣзанные цукаты изъ апельсинъ или лимоновъ.

Отдѣльно подаютъ сливки или молоко и мелкій сахаръ съ корицей.

662. Пудингъ изъ рису.

Выдать: 3 стк. молока, $\frac{1}{2}$ стк. масла, 1 стк. рису, 6 яицъ, 1 стк. изюму, 1 стк. сахару, немного цукатовъ.

Изъ рису съ молокомъ сварить кашу, прибавить масла, вбить сюда яйца, прибавить изюмъ, сахаръ и цукаты, посолить, выложить въ форму и запечь.

Облить какимъ угодно сладкимъ соусомъ.

663. Пудингъ изъ макаронъ.

Выдать: $\frac{3}{4}$ ф. масла, 10 яицъ, $\frac{3}{4}$ стк. молока, 1 чайн. ложку корицы, 1 фун. макаронъ, 1 ф. сахару, $\frac{1}{4}$ ф. муки, 1 рюмку рому, 2 лож. сухарей.

$\frac{1}{2}$ фун. масла, 10 желтковъ, $\frac{3}{4}$ стк. молока и корицу хорошо смѣшать, выложить на большую сковороду и запечь вкрутую, Макароны отварить въ посоленной водѣ и откинуть на рѣшето; макароны порѣзать кусочками, прибавить къ нимъ сахаръ, муку, 10 взбитыхъ бѣлковъ, рюмку рому и смѣшать съ мелко изрубленной личницей, посолить, переложить въ форму, смазанную масломъ и обсыпанную сухарями и запечь.

Отдѣльно подать сахаръ и сливки.

664. Пудингъ изъ саго.

Выдать: 2 стк. саго, 3 стк. молока, 5 яблокъ, 2 стк. сахару, $\frac{1}{2}$ стк. сыропа, 1 рюмку рому, 5 яицъ, 1 лож. масла, 2 ложки сухарей.

Саго промыть въ холодной водѣ, обдать раза два кипяткомъ и снова промыть въ холодной водѣ; прибавить молока и отварить. Очищенные яблоки порѣзать на 4 части и сложить въ кастрюлю, прибавить сахару $1\frac{1}{2}$ стк., сыропъ и слегка тушить; къ сваренному саго прибавить остальные $\frac{1}{2}$ стк. сахару, немного цедры и ромъ, смѣшать съ взбитыми бѣлками. Выложить въ форму вымазанную масломъ и обсыпанную сухарями рядъ саго и рядъ яблокъ и закончить саго; запечь посыпавъ сахаромъ.

Отдѣльно подавать сливки или какой-либо сладкій соусъ.

665. Пудингъ изъ тыквы.

Выдать: 1 средней величины тыкву, $\frac{1}{2}$ ф. риса, 2 стк. сметаны, $\frac{1}{4}$ ф. масла, 1 ф. сахару, $\frac{1}{4}$ ф. кишмишу, $\frac{1}{4}$ ф. коринки, 5 яицъ.

Снявъ съ тыквы верхнюю кожицу и удаливъ сердцевину съ сѣменами, порѣзать и смѣшать съ остальнымъ, прибавить взбитые бѣлки и запечь въ формѣ, смазанной масломъ и обсыпанной сухарями, выложить на блюдо и подать съ какимъ-либо сладкимъ соусомъ.

666. Пудингъ изъ бѣлаго хлѣба.

Выдать: 4 стак. молока, 4 франц. хлѣба, 8 яицъ, 1 фун. сахару, $\frac{1}{2}$ ф. коринки, 1 ф. масла, $\frac{1}{4}$ ф. цукатовъ и 2 лож. сухарей.

Въ не снятомъ молокѣ размочить мягкій хлѣбъ, порѣзанный ломтиками, прибавить яйца, сахаръ и все прочее, посо-

лить и переложить въ форму, вымазанную масломъ и обсыпанную сухарями; запечь.

Подать отдѣльно какой-либо сладкій соусъ.

667. Маседуанъ.

Маседуаномъ называется сборъ различныхъ свѣжихъ фруктовъ и ягодъ, въ цѣльномъ видѣ или порѣзанными кусочками и облитыми густымъ сахарнымъ сиропомъ, который для болѣе пикантнаго вкуса часто смѣшиваетъ съ мароскиномъ въ желаемой пропорціи, которая не опредѣлена для каждого вкуса.

О мукѣ вообще, о вегетаріанской въ особенности.

Обыкновенно, вся та мука, которая идетъ для питанія человека и изъ которой готовятъ хлѣбъ и все вообще печенія, готовится изъ зеренъ, очищенныхъ отъ верхней ихъ кожицы, называемой *отрубями*, между тѣмъ какъ въ этой-то кожицѣ, въ этихъ-то отрубяхъ, главнымъ образомъ, и содержатся все питательныя, азотистыя начала, необходимыя для организма здороваго человека. Лѣтъ 30 тому назадъ, нѣкто г. Миклашевскій, въ Москвѣ, желалъ распространить способъ приготовленія хлѣба прямо изъ зеренъ, не удаляя ихъ верхней оболочки, доказывая ея пользу; были сдѣланы опыты, которые во всехъ отношеніяхъ дали блестящіе результаты; но почему это дѣло кануло въ вѣчность—намъ не извѣстно; между тѣмъ, какъ вегетаріанцы обратили вниманіе на подобнаго рода муку, и съ большою похвалою относятся къ ней, указывая на муку профессора Грэгэма, который одинъ изъ первыхъ обратилъ свое вниманіе на ея свойство и въ честь его эта мука стала носить названіе «мука грэгэмская». Хорошо выпеченный вегетаріанскій хлѣбъ изъ муки грэгэмской можно тотчасъ узнать по его пріятному запаху; онъ имѣетъ

особенный свойственный ему вкусъ, и чѣмъ дольше его жуешь, тѣмъ онъ становится слаще и пріятнѣе. Вегетаріанскій хлѣбъ несравненно питательнѣе обыкновеннаго, а потому его и требуется для насыщенія организма меньше. Грэгэмская мука не требуетъ дрожжей и требуетъ меньше соли.

777. Хлѣбъ изъ овсяной и грэгэмской муки.

Взять по равной части грэгэмской и овсяной муки, замѣсить густое тѣсто съ равными частями молока и воды, разложить на сковородки и запечь. По увѣренію многихъ этотъ хлѣбъ очень нѣженъ и вкусенъ.

778. Хлѣбъ прѣсный.

Смѣшать грэгэмскую муку съ холодною ледяною водою въ густое тѣсто, мѣшать въ теченіе 4—5 минутъ, раздѣлить на нѣсколько частей и сдѣлать хлѣбцы. Печь на сковородахъ, оставивъ мѣсто для подъема. Хлѣбъ получается легкій и вкусный, особенно если вмѣшать туда изюму или орѣховъ.

779. Хлѣбъ картофельный

25 фун. картофелю отвариваютъ и еще горячій очищаютъ и протираютъ черезъ рѣшето, къ полученному пюре прибавляютъ 3 ф. хлѣбной закваски, 10 фун. крупчатой муки и 10 фун. ржаной, полведра воды и $\frac{1}{4}$ ф. сухихъ дрожжей,—все хорошо замѣшиваютъ и даютъ подняться, послѣ этого вливаютъ около ведра воды, въ которой распушено 30 золотн. соли, и замѣшиваютъ тѣсто, прибавляя по немногу еще 40 фун. муки; дѣлаютъ хлѣбы фунта по четыре каждый и ставятъ въ теплое мѣсто, чтобы вторично поднялись, послѣ чего сейчасъ же ставятъ въ печь, хорошо нагретую, гдѣ они должны стоять 35 минутъ. Должно получиться 90 фунт. хлѣба.

780. Хлѣбъ съ рисомъ.

Рисъ сварить до мягкости въ трехъ бутылкахъ воды, откинуть на рашето, рѣзать колотушкой и смѣшать съ 6 фунт. муки, прибавить немного соли, 4 зол. сухихъ дрожжей, разведенныхъ въ небольшомъ количествѣ воды, смѣшать все вмѣстѣ съ водою, въ которой варился рисъ, и прибавить столько ее сколько нужно, дать подняться и печь.

781. Хлѣбъ съ содой и пахтаемъ.

Для пеклеваннаго хлѣба надо взять: 6 фун. пеклеванной муки, 1 ложку соды, 5 бут. пахтаня.

Для бѣлаго хлѣба: 4 фун. муки пшеничной, $\frac{1}{2}$ лож. соды, три бут. пахтаня.

Муку смѣшать съ содой, посолить по вкусу; затѣмъ вмѣшать сыворотку или пахтаню; выложить тѣсто въ жестянки, подогрѣтыя и обмазанныя масломъ и печь.

782. Хлѣбъ заварной.

Отдѣлить $\frac{1}{3}$ часть грэгэмской муки, предназначенной для печенья, налить на нее столько крутаго кипятку, чтобы образовалось густое тѣсто; развести сухія дрожжи въ небольшомъ количествѣ воды; полагая на каждые 4 фун. муки 4 золотн. дрожжей; замѣсить опару, поставить въ теплое мѣсто и когда подымется, смѣсить все вмѣстѣ, прибавить соли, остальную муку и воды сколько нужно; дать подняться еще разъ, выложить въ жестянки и печь; когда хлѣбы будутъ на половину готовы, переставить ихъ въ верхнюю половину печи, наблюдая, чтобы печь была горячая; когда хлѣбы хорошо пропекутся, вынуть ихъ, завернуть въ чистыя полотенца и вынести въ холодное мѣсто до того времени, когда его рѣзать.

783. Хлѣбы ситные заварные.

Всыпать въ квашню $\frac{1}{3}$ назначенной муки, заварить кипяткомъ, размѣшать, покрыть, пусть остынутъ; взять оставшійся въ квашнѣ отъ прошедшаго хлѣба тѣсто, снять съ него верхнюю обсохшую корочку, размѣшать съ теплою водою, положить въ тѣсто, прибавить муки такъ, чтобы тѣсто было густо, размѣшать хорошо, покрыть и поставить въ теплое мѣсто; когда тѣсто подымется, всыпать остальную муку, соль, тминъ, кто любитъ, замѣсить, взбивая тѣсто. пока будетъ отстаивать отъ рукъ; когда второй разъ подымется—помѣститъ хлѣбъ на лопатку, посыпанную мукой, смазать сверху теплымъ пивомъ или квасомъ, или бѣлкомъ, посыпать анисомъ и печь. Далѣе поступаютъ какъ сказано въ № 782.

784. Хлѣбцы грэгэмскіе.

Взять три части муки изъ цѣльной пшеницы или грэгэмской изъ бѣлой пшеницы, двѣ части холодной воды, полчашки молока; соли не класть; сковородки необходимо сильно нагрѣть, затѣмъ наполнить ихъ тѣстомъ съ краями и поставить на самое горячее мѣсто плиты минутъ на 10 и печь полчаса на болѣе легкомъ жару; чтобы получить хорошіе хлѣбцы, необходимы три условія: самая лучшая мука, очень горячая плита или печь и сковороды и чтобы послѣднія имѣли вышеописанныя качества; взбивать тѣсто нѣтъ надобности, при соблюденіи этихъ условій, хлѣбцы получаютъ самые легкіе. Вѣтъ ихъ можно теплыми или холодными, но лучше всего подогрѣтыми въ горячей печи. Печеніе по настоящему рецепту всегда бываетъ удачно даже у неопытнаго человѣка.

785. Булки изъ бѣлой муки.

Со свѣжимъ, т. е. парнымъ молокомъ, однимъ или пополамъ съ водою, быстро размѣшать такое количество муки,

чтобы получилось тѣсто, не прилипающее къ ложкѣ; степень густоты играетъ важную роль; указать ее можетъ только опытъ: взбить 2 бѣлка и вмѣшать въ тѣсто; булки будутъ еще нѣжнѣе, если подъ конецъ прибавить сливокъ; печь какъ сказано въ № 777.

786. Булки грэгэмскія.

На $1\frac{1}{2}$ стак. молока взять $1\frac{1}{2}$ стак. грэгэмской муки, смѣшать хорошенько и прибавить туда хорошо взбитое яйцо, уложить на сковородки, какъ сказано въ № 777. Соли должно избѣгать.

787. Булочки съ примѣсью картофеля.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ ф. муки, 1 ф. картофеля, 1 лож. масла, $1\frac{1}{2}$ стак. молока, 2 зол. сухихъ дрожжей и немного соли.

Надо, чтобы мука была совершенно суха, въ муку всыпать немного соли. Когда картофель будетъ сваренъ, просушить, протереть, втереть туда масло и смѣшать съ молокомъ до совершенной гладкости, а потомъ смѣшать съ мукою, оставить немного молока, чтобы развести дрожжи, смѣшать все это вмѣстѣ хорошенько и поставить въ теплое мѣсто; когда поднимется—раскатать въ длинный рулетъ, разрѣзать на нѣсколько кусковъ и печь.

788. Булочки картофельныя.

Сварить желаемое количество разваристаго картофеля и когда хорошо разварится очистить, истолочь, смѣшать съ масломъ, посолить, положить немного дрожжей, разведенныхъ въ небольшомъ количествѣ молока, прибавить еще молока и столько муки, чтобы образовалось не густое тѣсто; раскатать, свернуть въ длинный рулетъ, разрѣзать на булочки, дать подняться въ теплое мѣстѣ и печь.

789. Булочки французскія къ чаю.

Выдать: 2 ф. муки, 2 ложки масла, 2 зол. дрожжей, 2 яйца, немного соли и 2 стак. молока.

Масло растереть съ мукой, посолить, прибавить дрожжей, разведенных въ небольшомъ количествѣ молока, яйца и, смѣшавъ все вмѣстѣ, раскатать тѣсто на столѣ, сдѣлать длинный рулетъ, полѣжить на листѣ, покрытѣ салфеткой и поставить въ теплое мѣсто. Когда хорошо поднимется, разрѣзать на булочки и печь.

790. Галеты грэгэмскія.

Приготовить густое тѣсто, размѣшавъ грэгэмскую муку съ крутымъ кипяткомъ; выложить тѣсто на столъ и валять его, подсыпая сухой грэгэмской муки; раскатать въ палецъ толщины, уложить на листъ, разрѣзать на сухари и печь. Сохранять въ стеклянной банкѣ.

791. Тоже рыхлыя.

Поставить опару на дрожжахъ изъ грэгэмской муки, замѣсить круто, раскатъ, изрѣзать квадратными кусочками или свалать въ продолговатыя булки и изрѣзать на тонкіе сухари, уложить на листъ и печь полчаса.

Какъ эти, такъ и другія галеты, когда зачерствѣютъ, хороши для толченыхъ сухарей въ разныя кушанья.

792. Галеты овсяныя.

Взять 1—2 стак. овсяной муки и теплой воды сколько нужно, чтобы замѣсить тѣсто какъ для блиновъ, вылить на плоскую сковороду и печь 20 минутъ въ горячей печи.

793. Тоже.

Взять хорошей овсяной муки, смѣшать съ теплою водою, посолить, прибавить дрожжей, разведенныхъ въ небольшомъ количествѣ воды, полагая по 2 зол. на 2 фун. муки. Тѣсто это не должно быть очень густо. Бить тѣсто деревянной ложкой до совершенной равномерности; поставить въ теплое мѣсто, дать подняться, выложить на сковороды, слегка обмазанные масломъ, истыкать деревянной тонкой палочкой и печь въ умѣренно-горячей печи.

794. Лепешки изъ ржаной и кукурузной муки.

Смѣшать съ водою равное количество ржаной и кукурузной муки, хорошо взбивать 10—15 минутъ; печь тонкими лепешками на плоскихъ сковородахъ.

795. Печенье къ завтраку.

Выд.: 1 ф. муки, 2 зол. двууглекислой соды, 3 ложки сахара, 3 лож. масла и 1 стак. кислой пахтаньи.

Хорошо смѣшать муку съ содой, стереть съ масломъ муку, смѣшать съ сахаромъ и пахтаньей, выложить въ намазанную масломъ сковородку и тотчасъ же печь въ горячей печкѣ.

796. Печеніе изъ овсяной муки.

Смѣшать одну чашку сливокъ съ 3 лож. мелкаго сахара, прибавлять овсяной муки, пока сгустится, замѣсить, раскатать въ тонкую лепешку, разрѣзать на части какой угодно формы; печь до хрупкости въ умѣренномъ жару.

797. Печенье грегэмское простое.

Желаемое количество грегэмской муки смѣшиваютъ съ холодною водою безъ соли, хорошо мѣсятъ $\frac{1}{4}$ часа, раскатываютъ въ очень тонкій листъ, разрѣзываютъ на куски, величиною въ вершокъ и быстро запекаютъ. Печенье это сохраняется въ сухомъ мѣстѣ. Передъ употребленіемъ можно его подогрѣть въ печи, тогда оно дѣлается хрупкимъ.

798. Тоже съ коринкой.

Взять по ровну грегэмской и обыкновенной муки и размѣшать съ водою въ очень крутое тѣсто, вмѣшавъ въ него одну чайную чашку сливокъ и разведенныхъ въ водѣ $\frac{1}{4}$ чайной лож. соды и $\frac{1}{2}$ чайн. ложки виннокаменной кислоты; когда тѣсто готово—выложить его на столъ, посыпать мукою и раздѣлить пополамъ, раскатъ въ очень тонкую лепешку, высыпать очищенную коринку 1 чашку или сушеной черники, покрыть другою такою же лепешкой и провести по ней скалкой, разрѣзать на желаемыя фигурки, зачищать края и хорошо пропечь въ умѣренно-горячей печи.

799. Печенье содовое.

Выдать: 1 ф. муки, $\frac{1}{4}$ ф. масла, $\frac{1}{4}$ ф. сахару, $\frac{1}{2}$ фун. коринки, 3 яйца, 1 чайную ложку (верхомъ) соды и чашку молока.

Хорошо высушить муку, коринку также, промывъ, высушить; масло стереть съ мукою, прибавить сахару, коринку и предварительно хорошо взбить яйца; соду развести въ молокѣ, влить въ приготовленную смѣсь, хорошо смѣшать и взбивать деревянною ложкой 20 минутъ, выложить въ форму, обмазанную масломъ, или такой противень—и печь въ умѣренно-горячей печи.

800. Печеніе шотландское.

Выдать: 3 ф. муки, 4 зол. сухихъ дрожжей, 2 стк. молока, $\frac{1}{4}$ ф. масла, 3 яйца, 4 лож. сливокъ, $\frac{1}{2}$ ф. коринки, $\frac{1}{2}$ ф. сахару, немного соли.

Муку смѣшать съ солью, подогрѣть половину назначеннаго молока и смѣшать съ дрожжами, прибавить подогрѣтое масло и остальное молоко, покрыть салфеткой, хорошо размѣшать и поставить въ теплое мѣсто на $\frac{1}{4}$ часа или болѣе; когда поднимется—взбить яйца, смѣшать съ сахаромъ, коринкой и теплыми сливками и дать еще подняться; раздѣлить на булочки, уложить на листъ, вымазанный масломъ, покрыть салфеткой и когда подымутся—печь въ горячей печи.

801. Сухари грегэмскіе.

Взять одну часть сливокъ на 4 части молока, смѣшать не очень густо съ грегэмской мукой, мѣсить 20 минутъ и раскатать какъ можно тоньше; изрѣзать на сухари небольшимъ стаканомъ, уложить на намазанный прованскимъ масломъ листъ и печь въ горячей печи 20 минутъ. Горячіе они очень вкусны. Когда остынутъ, сохранять въ стеклянной банкѣ.

802. Хлѣбы вегетаріанскіе пшеничныя.

Слѣдуетъ печь такъ: очистивъ, предварительно, зерно, мочить его въ холодной водѣ и сушить на открытомъ воздухѣ; когда высохнетъ—мелютъ на обыкновенныхъ домашнихъ жерновахъ; муку разводятъ теплою водою и мѣсятъ до тѣхъ поръ, пока тѣсто отстанетъ отъ рукъ; не слѣдуетъ употреблять металлическую посуду, какъ особенно вредную; тѣсто оставляютъ на часъ въ тепломъ мѣстѣ, затѣмъ дѣлаютъ длинные фунтовые хлѣбы и сажаютъ въ печь; хлѣбъ слѣдуетъ вынимать изъ печи поджаренный но съ тонкой коркой и невысу-

шенный, хотя онъ все-таки долженъ быть тяжелый, крѣпкій; это послѣднее—одно изъ важнѣйшихъ достоинствъ вегетарианскаго хлѣба, потому что принуждаетъ къ тщательному пережевыванію. Вегетарианскій хлѣбъ долженъ имѣть пріятный, привлекательный запахъ, въ противномъ случаѣ—онъ плохо выпеченъ. Сразу вегетарианскій хлѣбъ, кажется, какъ бы не имѣть особаго вкуса, но чѣмъ больше жуешь его во рту, тѣмъ онъ становится слаще и пріятнѣе на вкусъ, потому что именно въ это время начинается при помощи слюны превращеніе муки въ сахаръ (глюкозу). Вегетарианскій хлѣбъ несравненно питательнѣе обыкновеннаго и съѣдается въ вдвое меньшемъ количествѣ. Его можно печь съ разными сушеными фруктами, напр.: съ грушами, изюмомъ, яблоками и пр. Въ этомъ случаѣ фрукты надо промыть и помочить въ холодной водѣ, не сливая при этомъ воды, которая должна идти на мѣсиво. Вегетарианскій хлѣбъ, кромѣ свойства питательнаго, имѣетъ еще лѣчебныя достоинства: слегка раздражая наружныя покровы пищеваго канала, онъ оживляетъ пищевареніе и облегчаетъ удаленіе отработавшихъ пищевыхъ продуктовъ. Хроническіе запоры и расстройство желудка, даже диссентерія и другіе недуги излѣчиваются употребленіемъ вегетарианскаго хлѣба. Вегетарианскій хлѣбъ сохраняется очень долго, въ особенности зимою—отъ 2—3 недѣль, а потому его можно пересылать на далекія разстоянія.

803. Хлѣбъ вегетарианскій ржаной.

Выпекаютъ такимъ же образомъ, какъ и пшеничный, только тѣсто надо выдержать въ тепломъ мѣстѣ часа 3—4, чтобы оно поднялось.

804. Хлѣбъ вегетарианской изъ кукурузы.

Отборную, очищенную кукурузу хорошо мелютъ, полученную муку разводятъ теплой водой и дѣлаютъ тѣсто, прибавляютъ на каждые 2½ фун. муки 1 лож. прованскаго масла

или какого-либо другаго постнаго, чтобы тѣсто крѣпче держалось, и сажаютъ хлѣбъ въ печь на 1—1¼ часа. Хлѣбъ получается очень хорошій.

805. Хлѣбъ грегэмскій.

Смочить небольшимъ количествомъ теплаго молока или воды 2 зол. сухихъ дрожжей, хорошо размѣшать и когда 3½ фун. грегэмской муки будутъ соединены съ 3 стак. воды, влить дрожжей и все хорошо размѣшать. Приготовить чистый противень, нагрѣть и намазать масломъ. Когда тѣсто подымется, выложить въ противень въ видѣ корова или раздѣлить на небольшіе хлѣбцы и посадить въ печь на 1 часъ или болѣе. Тѣсто не должно быть густо; оно должно быть настолько жидко, чтобы его можно было мѣшать ложкой.

806. Хлѣбы ржаные ситные и рѣшетные.

Въ квашнѣ, въ которой готовится тѣсто для хлѣбовъ, всегда остается на днѣ и стѣнкахъ тѣсто, которое, оставшись въ ней, служи́тъ для закваски слѣдующаго тѣста, кто любитъ хлѣбъ по кислѣе, то надо оставить въ квашнѣ кромѣ тѣста, еще кусокъ его величиною въ гусиное яйцо. Квашню никогда не слѣдуетъ мыть, но держать ее въ чистотѣ, всегда покрытою скатертью или деревяннымъ кружкомъ, такимъ образомъ и пыль не войдетъ и тѣсто не выдыхается. Мѣсто гдѣ стоитъ квашня, должно быть сухое и чистое, воздухъ въ ней долженъ быть свѣжій, иначе хлѣбъ можетъ испортиться; квашню эту не употреблять ни на что другое. Иногда случается, что квашенка, т.-е. закваска, портится, и хлѣбъ по этой причинѣ не удаётся: по испеченіи бываетъ чернымъ, тяжелымъ, съ закалиемъ; тогда можно поправить квашенку слѣдующимъ образомъ: опрокидываютъ ее вверхъ дномъ и самое дно обливаютъ кипяткомъ, внутри же вытираютъ ее всю головками лука и солью, потомъ ополаскиваютъ теплою водою и растворяютъ

хлѣбъ, какъ обыкновенно, но свѣжей закваской. Хлѣбы ржаные рѣшетные пекутъ всегда на чистой водѣ, а ситные можно печь на сывороткѣ и на простоквашѣ, но на каждый хлѣбъ надо имѣть особую квашню: она не любитъ перемѣнъ и отъ нихъ портится. Назначить аккуратно пропорцію муки и воды нельзя: это зависитъ отъ сорта и сухости муки, но приблизительная пропорція слѣдующая: на $\frac{1}{4}$ ведра воды, сыворотки или простокваши берется 1 ведро муки. Муку, назначенную на хлѣбъ, надобно сперва просушить, разсыпавъ ее при печи наскатерти на столѣ. Съ вечера растворить, т.-е. взять кусокъ закваски, развести ее водою, размѣшать; $\frac{1}{4}$ или $\frac{1}{2}$ назначенной муки всыпать въ квашню, развести ее назначенною водою, сывороткою или простоквашею не кипяченою, но только подогрѣтой до теплоты парами молока. Размѣшать хорошенько веселкою, посыпать сверху мукою, покрыть, и поставить въ теплое мѣсто до утра. Изъ самой муки растворъ долженъ быть довольно жидокъ, изъ ржаной гуще. На другой день утромъ тѣсто поднимется; мука, которая была сверху, не будетъ видна; тогда всыпать остальную муку, положить соли и, кто любитъ, тмина и мѣсить тѣсто какъ обыкновенно $\frac{1}{2}$ часа. Когда тѣсто будетъ хорошо вымѣшано, признакомъ чего будетъ отставать отъ рукъ, покрыть скатертью, оставить его въ квашнѣ, пока подымется, что должно наступить черезъ $1\frac{1}{2}$ —2 часа, если стоитъ въ тепломъ мѣстѣ и хорошо закрытое. Тогда тѣсто перекатать въ хлѣбъ; если хлѣбы ситные, можно опускать ихъ въ воду достаточно холодную, гдѣ они должны лежать, пока подымутся, а когда хлѣбы всплывутъ на верхъ, посадить въ печь. Этотъ способъ тѣмъ хорошъ, что можно быть спокойнымъ на счетъ времени, въ продолженіи котораго долженъ подыматься хлѣбъ. Впрочемъ, если хлѣбы подымутся и на столѣ, то небольшой кусокъ тѣста опустить въ воду, и когда подымется въ водѣ, то хлѣбъ можно сажать въ печь. Если тѣсто мало подымется, то хлѣбъ будетъ тяжелъ и густъ, если же черезъ чуръ подымется то тѣсто опадаетъ и дѣлается закалецъ. Сажая хлѣбъ въ печь, посыпаютъ лопатку мукой, на нее кладутъ хлѣбъ, обмазывается кипяткомъ и сглажи-

ваются, сажая въ чисто выметенную печь. Хлѣбъ, который подымется въ водѣ, не слѣдуетъ смазывать горячей водою. Пробовать температуру печи можно слѣдующимъ способомъ: бросаютъ въ печь горсть муки; если она исподволь подрумянится — признакъ что печь хороша, если сейчасъ же сгоритъ или совсѣмъ не подрумянится — значитъ что печь очень горяча или холодна. Посадивъ въ печь хлѣбы, слѣдуетъ выюшку закрыть. Сколько сидѣтъ хлѣбамъ въ печи — опредѣлить трудно, смотря по жару и по величинѣ хлѣбовъ, но приблизительное время слѣдующее: хлѣбъ въ 12 фун. печется отъ $2\frac{1}{2}$ до 3 часовъ, въ 1 фун. $\frac{3}{4}$ часа. Чтобы узнать, готовы-ли хлѣбы, надо одинъ вынуть изъ печи; если онъ будетъ легокъ и если ударивъ средними суставами пальцевъ о нижнюю корку, слышенъ будетъ стукъ, значитъ хлѣбъ готовъ. Когда хлѣбъ подрумянится и будетъ почти готовъ, тогда вынимать по одному штукъ, обливать тотчасъ же при печи кипяткомъ и опять сажать въ печь. Ржаные хлѣбы не слѣдуетъ обливать кипяткомъ, а только, сажая въ печь, сгладить ихъ, обмакнувъ руки въ холодную воду, а когда готовы, вынуть изъ печи, смочить также водою. Хлѣбъ вынимать изъ печи слѣдуетъ осторожно, положить ихъ на столъ около рѣшета или сита, т.-е. овнимъ концомъ на столъ, а другимъ чтобы опиралось на рѣшето для того, чтобы проходилъ подъ ними воздухъ и чтобы одновременно простывали и верхнія и нижнія корки. Хлѣбы не слѣдуетъ выносить въ холодное мѣсто, пока совершенно не остынутъ.

807. Хлѣбъ по американски.

$\frac{1}{4}$ фун. сухихъ дрожжей и ложку сахара распустить въ 2 бутылкахъ теплаго молока; смѣшать съ $3\frac{1}{2}$ фун. муки и прибавить столько молока, чтобы получилось довольно жидкое тѣсто, посолить по вкусу и черезъ $1\frac{1}{2}$ —2 часа можно печь. Этотъ хлѣбъ очень вкусенъ и скоро готовится, а потому во всей Америкѣ его дѣлаютъ къ завтраку.

808. Хлѣбъ пеклеванный.

5 лож. подкваски изъ подъ кислыхъ щей или кваса смѣшиваютъ съ 10 ф. пеклеванной муки, подливая теплой воды, сколько потребуется для надлежащей густоты. Дать хорошо укинуть, посолить, подбить мукой и, когда хорошо взойдутъ, сдѣлать хлѣбы, которые разложить въ хлѣбныя чашки. дать подняться и тогда выложить на лопату, сгладить водой, посыпать анисомъ или тминомъ и запечь.

809. Хлѣбы ситные съ картофелемъ.

На 1 ведро муки взять $\frac{1}{4}$ ведра картофелю. очистить, налить водой, разварить его до мягкости, растереть и, когда немного остынетъ, протереть чрезъ рѣшето въ квашенку, размѣшать съ $\frac{1}{2}$ частью назначенной муки, не подливая воды, даже немочить рукъ; покрыть, поставить въ теплое мѣсто на ночь и даже далѣе. На другой день прибавить муки до обыкновенной густоты тѣста, не подливая воды, мѣсить сильно и скоро, всыпать соли и тмину; когда тѣсто начнетъ тянуться и отставать отъ рукъ, тогда покрыть тѣсто, оставить его на 3 4 часа, чтобы поднялось, но неслишкомъ. Тогда скатать хлѣбы, дать опять имъ подняться на столѣ и посадить въ печь, не обливая водою. Далѣе поступаютъ во всемъ, какъ сказано въ хлѣбѣ № 806. На 20 фун. муки, можно взять 10 фун. картофелю, и даже 20 фун.

810. Хлѣбъ кислосладкій.

На 20 фун. ситной пеклеванной муки взять 20 стакановъ кипятку, заварить имъ въ часовъ 9 утра всю муку, развести тѣсто такъ густо, чтобы въ немъ могла стоять деревянная ложка; тогда нужно начать выбивать тѣсто, какъ оно будетъ

отставать отъ веселки, покрыть и поставить въ теплое мѣсто. Въ тотъ же день вечеромъ всыпать въ него остальную муку, вымѣсить хорошенъко. На другой день утромъ опять вымѣсить, положить 4 стак. гущи изъ подъ кваса и кусокъ дубовой корки величиною въ ладонь; около обѣда еще вымѣсить, вечеромъ опять вымѣсить. На другой день вынуть дубовую кожу, вымѣсить тѣсто и положить туда 2 горсти мелко изрубленной померанцевой корки, 2 столовой лож. тмину, 2 ф. патоки и 4 золот. сухихъ дрожжей, разведенныхъ въ небольшомъ количествѣ воды. Послѣ чего свалить хлѣбы, сгладить ихъ мокрою рукою, посыпать тминомъ, посадить въ горячую печь; черезъ часъ задніе хлѣбы передвинуть впередъ, а передніе отодвинуть назадъ, чтобы всѣ испеклись какъ слѣдуетъ.

811. Хлѣбъ кисло-сладкій другимъ способомъ.

Приготавливаютъ какъ № 810 съ тою только разницею, что въ него не кладутъ ни дубовой коры, ни померанцевой корки, и послѣ того, какъ заварять муку кипяткомъ, тѣсто должно стоять 6 дней въ комнатѣ или кухнѣ и выбивать тѣсто каждый день по 2 раза. Эти хлѣбы очень вкусные и не скоро черствѣютъ.

812. Хлѣбъ кисло-сладкій ржаной.

Просѣявъ обыкновенную ржаную муку на рѣшето, заварить 10 фун. этой муки, 20 стак. кипятку, бить сильно лопаткою какъ обыкновенно. Растворить утромъ, поставить холодѣть до вечера, вечеромъ положить 4 стак. подкваса, (какъ № 810), прибавить остальную муку, замѣсить хорошенъко, оставить до утра; послѣ этого скатать хлѣбъ и посадить въ печь.

813. Хлѣбъ кисло-сладкій скороспѣлый.

Взять 15 фун. пеклеванной муки; половину ея заварить 10 стак. самага кипучаго кипятку, разбить какъ можно лучше веселкой, потомъ положить въ него 3 стак. подквасы (№ 810). хорошо разбить, всыпать остальную муку, замѣсить, какъ обыкновенно, а утромъ скатать хлѣбы и печь.

814. Булки очень вкусныя.

Поставить тѣсто изъ $2\frac{1}{2}$ фун. крупчатой муки на тепломъ молокѣ съ дрожжами; замѣсить, прибавить $\frac{1}{2}$ фун. масла, 5 яицъ, 1 стак. сахару; посолить и дать хорошо взойти; тогда надѣлать булокъ и печь на желѣзномъ листѣ, посыпанномъ мукой.

815. Или.

$1\frac{1}{2}$ фун. теплаго молока, $2\frac{1}{2}$ фун. муки и 4 зол. сухихъ дрожжей, разведенныхъ въ небольшомъ количествѣ воды, размѣшать и дать подняться въ теплѣ. Потомъ влить сюда 10 желтковъ и 5 цѣльныхъ яицъ, прибавить $1\frac{1}{2}$ стак. мелкаго сахару, 1 фун. растопленнаго масла и сколько потребуется муки, посолить и дать еще разъ подняться; надѣлать булки, помѣстить на листъ а когда еще въ разъ подымутся печь, смазавъ яйцомъ.

816. Булки заварныя.

2 стак. муки, 2 стак. кипящаго молока хорошо размѣшать; когда остынетъ, взбить 15 яицъ, прибавить 4 зол. сухихъ дрожжей, разведенныхъ въ небольшомъ количествѣ молока, все хорошо размѣшать, подсыпать еще немного муки и дать подойти; послѣ этого тѣсто хорошо выбить, прибавить соли, остальную муку до 5 фун., 1 фун. растопленнаго масла и 1 стак. мелкаго сахару, взбить какъ можно лучше пока будетъ

хорошо отстаивать етъ рукъ и дать подойти второй разъ. Надѣлать булокъ, еще дать подойти и печь.

817. Крендели обыкновенные.

Замѣсить тѣсто изъ $\frac{1}{4}$ фун. сахару, немного мелкой корицы, гвоздики, 6 желтковъ, дрожжей, $\frac{1}{4}$ ф. масла и сколько потребуется муки; надѣлать кренделей. дать подняться, смазать яйцомъ и печь.

818. Тоже заварные.

Замѣсить тѣсто изъ 5 фун. муки, прибавить 4 стак. воды и 5 зол. дрожжей, посолить и дать подняться; послѣ этого хорошо вымѣшать, дать вторично подойти и надѣлать кренделей, которые опустить въ кипятокъ; когда всплывутъ, вытащить и печь.

819. Тоже жареные.

Замѣсить тѣсто изъ 2—3 ф. муки, прибавить 5 яицъ, 2 лож. сливокъ и 2 лож. растопленнаго масла; посолить и бить скалкой $\frac{1}{2}$ часа; надѣлать кренделей; жарить въ сливочномъ маслѣ, вытаскиваютъ друшлакомъ на пропускную бумагу и горячие обсыпаютъ сахаромъ и толченымъ миндалемъ.

820. Тоже выборгскіе.

Въ трехъ стаканахъ цѣльнаго молока распустить 4 зол. сухихъ дрожжей, подсыпать муки, чтобы вышло жидкое тѣсто, и дать подняться. Послѣ этого хорошо взбить, прибавить 5 яицъ, 2 лож. масла, $\frac{1}{2}$ стак. молока, 2 стак. мелкаго сахару, немного толченаго кордамону и сколько потребуется муки, чтобы тѣсто было довольно круто; посолить и дать подняться. Послѣ этого хорошо мѣсить руками 1 часъ, подымая тѣсто и бросая его на столъ; дѣлаютъ крендели, даютъ въ третій разъ

подняться и каждый опускают не надолго въ крутой кипятокъ, слегка посоленный, укладывают на чистую солому или свѣжіе капустные листья и запекаютъ.

821. Папушникъ малороссійскій.

Отруби облить $1\frac{1}{2}$ —2 стак. кипятку, размѣшать и дать остыть, растирѣть какъ можно лучше скалкой, и процѣдить черезъ сито; если будетъ густо, прибавить воды и туда же положить 4 зол. дрожжей, все хорошо размѣшать, влить въ горшокъ, куда положить 6 желтковъ и 6 взбитыхъ бѣлковъ и дать подойти. Послѣ этого положить масло, немного настойки шафрана, рому 1 рюмку, $1\frac{1}{2}$ ст. коринки, все хорошо смѣшать и сыпать по немногу муку, пока образуется не очень густое тѣсто, которое бить на столѣ 1 часъ какъ № 820: запекать въ бумажныхъ формахъ, наполняя ихъ до половины; когда тѣсто сравняется съ краями, поставить въ печь.

822. Тѣсто на дрожжахъ обыкновенное.

Наканунѣ для печенія, часовъ приблизительно за 12, поставить такъ называемую *опару*, прикрыть и поставить въ теплое мѣсто. Опару готовятъ такъ: берутъ 1 ф. крупицатой муки, 1 стак. теплой воды и немного сухихъ дрожжей, распушенныхъ въ небольшомъ количествѣ воды: хорошо размѣшиваютъ, посыпаютъ мукой, покрываютъ и ставятъ въ теплое мѣсто, чтобы поднялись вдвое. Когда подымутся, прибавляютъ еще $\frac{1}{2}$ ф. муки, теплой воды и соли, чтобы тѣсто не было очень густо. и мѣсятъ, пока тѣсто будетъ отставать отъ сосуда, ставятъ опять въ теплое мѣсто, чтобы поднялось, и потомъ только употребляютъ для дѣла. Такое тѣсто называется *обыкновеннымъ*.

823. Тѣсто сдобное.

Если въ тѣсто входятъ яйца, масло или сахаръ, а главное масло, то такое тѣсто называется сдобнымъ, которое бываетъ на дрожжахъ и безъ дрожжей. Прибавленіе яицъ, масла и сахару зависить отъ усмотрѣнія хозяйки, по ея желанію сдѣлать болѣе или мѣнѣе сдобное тѣсто. Сдобное тѣсто кромѣ того еще для большого вкуса ставятъ на молоко, вмѣсто воды. Чѣмъ болѣе масла, тѣмъ тѣсто сдобнѣе.

824. Тѣсто слоеное.

Одно цѣльное яйцо и два желтка хорошо взбить, вылить въ 1 стак. воды, посолить, влить 1 рюмку водки, коньяку или рому и на этомъ растворѣ замѣсить не очень крутое тѣсто, которое хорошо размять, выбить колатушкой; сдѣлать изъ него лепешку, толщиною въ палецъ и зимой вынести на холодъ, а лѣтомъ на ледъ; черезъ 2 часа на эту лепешку накладываютъ слой хорошаго масла, толщиною въ $\frac{1}{2}$ мизинца, перегибаютъ лепешку пополамъ: хорошо раскатываютъ и снова выносятъ на холодъ, потомъ снова накладываютъ масла, снова перегибаютъ пополамъ, снова раскатываютъ и выносятъ на холодъ и т. д. Повторяютъ эту операцію 5—10 разъ; чѣмъ болѣе это будетъ повторяться, тѣмъ слоеное тѣсто болѣе будетъ имѣть слойки.

825. Тѣсто рассыпчатое.

Растереть до бѣла $\frac{1}{2}$ ф. чухонскаго масла, 5 желтковъ, 1 цѣльное яйцо и $\frac{1}{2}$ стак. рому, всыпать 1 фун. муки, размѣшать и раскатать.

826. Тѣсто рубленое.

$\frac{1}{2}$ ф. холоднаго масла и 1 ф. муки рубить сѣчкой на холоду, чтобы вышло на подобіе маннхъ крупъ, потомъ поло-

жить 1 яйцо, 1 стак. воды, размѣшать и вынести на холодъ или на ледъ, гдѣ и дѣлать изъ него, что потребуется: изъ холода ставить прямо въ печь.

827. Или.

1 ф. муки, 2 яйца, $\frac{1}{4}$ ф. сметаны и $\frac{1}{4}$ ф. масла, смѣшать, посолить и поступать какъ сказано въ № 826.

828. Бисквиты.

Выбить 15 бѣлковъ, желтки стереть съ 1 ф. мелкаго сахара, потомъ смѣшать все вмѣстѣ съ бѣлками, прибавить чашку картофельной муки и разлить въ бумажныя коробочки, поставить въ нежаркую печь. Когда бисквиты будутъ готовы, вынуть изъ коробочекъ и подавать къ столу съ вареньемъ или со взбитыми сливками.

829. Или.

Сдѣлать небольшую жидкую опару, прибавить масла, сахару, толченаго миндаля, все замѣсить въ не особенно крутое тѣсто и дать подняться, послѣ чего раздѣлить его на небольшія частички, изъ которыхъ накатать четырехъ - угольныхъ бисквитъ и запечь; передъ тѣмъ, какъ нужно подать на столъ, на каждый бисквитъ положить немного варенья.

830. Бисквиты французскіе.

12 бѣлковъ взбить въ пѣну, прибавить къ нимъ 2 фун. сахарной пудры, смѣшать и хорошо растереть съ 12 желтками, 1 фун. хорошей крупчатой муки, 2 чайн. лож. порошка ванили и все это слегка перемѣшать и разлить въ бисквитныя бумажныя коробочки запечь.

831. Сухари.

Ставить опару изъ 1 фун. муки и 3 стак. кипящихъ сливокъ; давъ остыть до температуры парнаго молока, прибавить 6 зол. сухихъ дрожжей, распушенныхъ въ небольшомъ количествѣ сливокъ и дать подняться: послѣ того прибавить 5 яицъ, посолить, положить $\frac{1}{2}$ ф. сахару, $\frac{1}{2}$ фун. теплаго масла и муки до надлежащей густоты, мѣсить до тѣхъ поръ пока тѣсто не будетъ болѣе приставать къ рукамъ, тогда надѣлать булочки величиною съ розначики и печь. Когда готовы и совершенно остынуть, нарязать сухарями и высушить въ печи. Если желаютъ, то прежде чѣмъ сушить, ломтики смазываютъ яйцами, обсыпаютъ сухарями съ тертымъ миндалемъ и потомъ уже сушатъ.

832. Или.

Замѣсить тѣсто изъ $\frac{1}{2}$ ф. муки, 5 яицъ, $\frac{1}{4}$ ф. растопленнаго масла, $\frac{1}{4}$ ф. сахару и 1 рюмку рома; раскатать это тѣсто толщиною въ мизинецъ, нарязать продолговатыми ломтиками, сложить по 3 штуки вмѣстѣ, смазывая каждую яйцомъ, и печь. Когда готовы, высушить и посыпать, если желаютъ, какъ сказано въ № 831.

833. Или.

Сдѣлать тѣсто, но не очень густое, изъ 1 стак. яицъ, 1 стак. густыхъ сливокъ, 1 стак. мелкаго сахару и 2 зол. дрожжей; бить лопаткой не менѣе 1 часу, потомъ прибавить еще муку до 4 фун. всего, хорошо вымѣсить, дать подняться и печь. Остальное какъ № 831.

834. Безе.

Выдать: 20 яицъ, $\frac{1}{2}$ ф. сахару.

Взбить бѣлки въ самую густую пѣну и смѣшать осторожно

съ сахаромъ, прибавить 1—2 капли какого угодно душистаго масла; выложить ложкой на масляную бумагу, положенную на желѣзный листъ, дѣлая кучки круглыми или продолговатыми; посыпать сахаромъ и запечь въ умеренной температурѣ.

835. Волованы.

Слоеное тѣсто тонко раскатать и нарѣзать изъ него стаканомъ кружки; каждый кружокъ смазать по краямъ яйцомъ, положить одинъ на другой 3—4 штукъ и запечь. Когда готовы, вынуть мяготъ, не трогая послѣдняго слоя, положить въ нихъ взбитыя сливки съ сахаромъ или какое угодно варенье и подать на блюдѣ.

836. Вѣнчики.

Хорошо растереть $\frac{1}{2}$ ф. мелкаго сахару съ 2 бѣлками и сокомъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона, смѣшать съ $\frac{1}{2}$ ф. нашинкованаго миндаля и выпускать черезъ бумажную трубку въ видѣ вѣнчика или большаго кольца, на желѣзный листъ, смазанный воскомъ; запечь.

837. Коржики.

10 желтковъ и 4 бѣлка взбить вмѣстѣ до бѣла, прибавить 1 рюмку рому, 2 лож. густыхъ сливокъ, 1 лож. мелкаго сахара и замѣсить тѣсто, изъ котораго нарѣзать стаканомъ кружки, смазать масломъ, посыпать крупно-толченымъ сахаромъ съ корицей и подрумянить.

838. Печеніе пирожное.

Очистить и мелко истолочь $\frac{1}{2}$ ф. сладкаго миндаля и $\frac{1}{4}$ ф. очищенныхъ фисташекъ, прибавить 2 сдобныхъ толченыхъ су-

харя, $\frac{1}{4}$ ф. апельсиновыхъ или лимонныхъ мелко рубленныхъ цукатовъ и немного масла. Хорошо стираютъ съ сахаромъ 5 желтковъ и смѣшиваютъ съ предыдущими веществами и прибавляютъ взбитые бѣлки, выкладываютъ кусочками на сковороду или желѣзный листъ, смазанный масломъ и запекаютъ.

839. Печеніе вѣнское.

Къ растертому до бѣла 1 ф. масла прибавить 10 желтковъ, 2 цѣльныхъ яйца, $1\frac{1}{4}$ ф. муки, $\frac{1}{2}$ ф. сахару, немного толченой корицы, 4 зол. сухихъ дрожжей, распущенныхъ въ $\frac{1}{2}$ стак. сливокъ, хорошо вымѣшать, разложить на желѣзный листъ, посыпанный сахаромъ, дать подняться, посыпать сахаромъ и печь. Когда готово, то еще теплые разрѣзать на ровные продолговатые кусочки.

840. Печеніе миндальное.

$1\frac{1}{4}$ ф. мелко просѣянныхъ сдобныхъ сухарей, 1 ф. мелкаго сахара, $1\frac{1}{4}$ ф. толченаго миндаля и $1\frac{1}{4}$ ф. муки хорошо смѣшать со щепоткой соли углекислаго амміака. Полученное довольно твердое тѣсто дѣлать на 4 части, раскатываютъ въ длинныя палочки, запекаютъ на желѣзномъ листѣ, смазываютъ масломъ и еще горячими разрѣзаютъ на куски.

841. Завитки.

Смѣшать какъ можно лучше $\frac{1}{2}$ ф. мелкаго сахару съ 5 сырыми яйцами и съ мелкой цедрой отъ одного лимона, подсыпая понемногу $\frac{1}{2}$ ф. муки; выложить на листъ, сгладить ножомъ, чтобы образовался тонкой слой, посыпать мелко рубленнымъ миндалемъ и поставить въ печь. Когда готово, то еще теплые нарѣзать полосками въ палецъ шириной, падѣлать разные завитки и дать остыть.

842. Рожки.

Растереть $\frac{1}{4}$ ф. масла съ $\frac{1}{4}$ ф. сахару, прибавить одинъ по одному 8 желтковъ и 2 цѣлыхъ яйца, немного ванилевой настойки, щепотку дву-углекислой соды и 1 ф. муки: сформовать рожки, обвалять въ сахарѣ и печь въ умѣренной температурѣ.

843. Печеніе берлинское.

Растереть до бѣла $\frac{1}{3}$ ф. масла, вбить въ него по одному 5 яицъ и 2 желтка, всыпать $\frac{1}{3}$ ф. мелкаго сахару, все хорошо стереть и прибавить немного лимонной цедры, толченой корицы и $\frac{3}{4}$ ф. муки: размѣсить, надѣлать небольшіе комки и печь.

844. Печеніе песочное.

Замѣсить тѣсто на 2 стк. муки, $\frac{1}{3}$ ф. масла, $\frac{1}{2}$ стк. воды и 1 рюмку рому, тонко раскатать и сдѣлать на противнѣ продолговатый пирогъ съ рантомъ. 5 яблокъ очистить, vybrати середину, наръзать тонкими полумѣсяцами, уложить красиво рядами такъ, чтобы одинъ кусочекъ захватывалъ другой, осыпать густо сахаромъ, рантъ смазать желтками и запечь.

5 абрикосовъ мелко нашинковать и положить въ кастрюлю, куда прибавить: $\frac{1}{3}$ ф. обваренного кипяткомъ черпослива, (кто желаетъ рюмку рому,) $\frac{1}{2}$ золот. агоръ-агоръ, $\frac{1}{2}$ стак. сахару, и 2 стак. воды уварить пока все розварится и погустѣетъ; тогда процѣдить черезъ сито, облить этимъ яблоки, когда они уже будутъ испечены, и наръзать на продолговатые кусочки.

Это пирожное можно дѣлать изъ всѣхъ ягодъ или фруктъ, а такъ же мармеладу, варенья, пастилы, покрывая ихъ тонкой рѣшеткой изъ тѣста, смазаннаго желткомъ; посыпая са-

харомъ, покрываютъ мерингой (взбитые бѣлки съ сахаромъ) и не надолго ставятъ въ печь.

845. Марципаны.

1 ф. очищеннаго и толченаго миндаля и $\frac{1}{2}$ стак. розовой воды помѣщаютъ въ кастрюлю и кипятятъ съ 1 ф. масла, пока погустѣетъ, мѣшая, чтобы не пригорѣло; дѣлаютъ небольшія продолговатыя булочки, даютъ остыть, обмазываютъ бѣлкомъ стертымъ съ небольшимъ количествомъ сахара и ставятъ въ печь.

846. Лепешки миндальные.

1 чашку сахару, 1 яйцо сырое, 1 ф. муки, $\frac{1}{2}$ чайн. лож. толченаго кордаму и $\frac{1}{2}$ ф. сливочнаго масла.—все хорошо вымѣшиваютъ, прибавляютъ немного сливокъ, $\frac{1}{2}$ ф. толченаго сладкаго миндаля, все еще разъ хорошо перемѣшиваютъ, раскатываютъ, дѣлаютъ лепешки, посыпаютъ сахаромъ и шинкованнымъ миндалемъ и пекутъ.

847. Печеніе сухое миндальное.

$\frac{1}{2}$ стк. растопленнаго масла растереть до бѣла, прибавить $\frac{1}{2}$ стк. мелкаго сахару, растертаго съ 2 сырыми яйцами, послѣ чего прибавить $\frac{1}{2}$ стк. толченаго миндаля, 1 стк. муки все хорошо смѣшиваютъ и ножомъ накладываютъ на желѣзный листъ, смазанный масломъ, чтобы образовался тонкій и равный слой; сверху смазать яйцомъ, посыпать рубленнымъ миндалемъ, крупно толченымъ сахаромъ,—печь. Когда готово, то еще горячее разрѣзать на ровные продолговатые кусочки и поставить въ печь, въ вольный духъ, чтобы высохли.

848. Мазарины.

Истолочь съ 2 сырыми яйцами $\frac{1}{2}$ ф. очищенного сладкаго миндаля, прибавить $\frac{1}{2}$ ф. масла, лимонныхъ или апельсиновыхъ цукатовъ, $\frac{1}{2}$ бут. густой сметаны и 1 ф. муки, все хорошо размѣшать, добавить 10 взбитыхъ бѣлковъ, наполнить бумажныя формы, вымазанныя масломъ, и запечь въ вольномъ духу.

849. Мелкое печеніе.

Взбить четыре бѣлка въ слабую пѣну, снять на сахаръ цедру съ одного лимона, растереть ее мелко и примѣшать къ вышесказанному, прибавляя 1 ф. сахарной пудры и все истереть въ ступкѣ. Когда оно будетъ мягко и густо, какъ тѣсто, которое удобно раскатать скалкой, тогда выкатать изъ него въ толщину ножнаго обуха разныя мелкія фигурки, какъ-то сердечки, кольца и пр. и пр., класть ихъ на чистую писчую бумагу и печь въ легкомъ воздухѣ. Когда испекутся, остудить и снимать.

850. Печеніе лимонное.

3 желтка, истереть съ $\frac{1}{3}$ ф. сахару, прибавить мелко изрубленную цедру изъ 3 лимоновъ и $\frac{1}{2}$ ф. муки, — все какъ можно лучше перемѣшать и наконецъ прибавить 3 взбитыхъ бѣлка. Класть кучками, посыпая каждую миндалемъ, на желѣзный вымазанный масломъ листъ и запечь.

851. Пирожки слоеные.

Приготовить слоеное тѣсто № 824, раскатать его въ $\frac{1}{4}$ дюйма толщиною, нарезать ровные кусочки, положить на ихъ середину какое угодно варенье. Потомъ края защипать, на-

мазать сверху желтками съ водой, посыпать крупно толченымъ сахаромъ съ рубленнымъ миндалемъ и печь.

852. Тортъ миндальный.

Выдать 1 фун. миндаля, 1 ф. сахару, $\frac{1}{2}$ фун. хорошаго масла, $\frac{1}{2}$ лимона, 10 яицъ, 2 ф. варенья.

Очищенный миндаль толкутъ, прибавляя по каплямъ воды, чтобы не замаслился, послѣ чего сюда же прибавляютъ 1 ф. мелкаго сахару, масло, немного цедры и 10 желтковъ, все замѣшиваютъ съ мукой, чтобы не было очень густо. Большую половину кладутъ въ форму и покрываютъ какимъ угодно вареньемъ, а изъ остальной меньшей половины дѣлаютъ на тортъ рѣшетку съ узкимъ рантомъ, посыпаютъ не очень мелкимъ сахаромъ съ шинкованнымъ миндалемъ и пекутъ.

853. Тортъ вѣнскій.

1 фун. очищенного сладкаго миндаля истереть на теркѣ, а оставшіеся кусочки истолочь въ ступкѣ и все хорошо растереть съ $1\frac{1}{2}$ ф. мелкаго сахара, прибавить по немногу 12 желтковъ, всыпать осторожно, перемѣшать и сейчасъ же влить въ двѣ одинаковаго размѣра формы плоскія и печь 20 минутъ.

1 фун. сладкаго миндаля, не очищая отъ шелухи, мельять въ кофейной мельницѣ и потомъ растираютъ скалкой около часу съ $1\frac{1}{2}$ ф. мелкаго сахара, 12 цѣльными яйцами и 10 желтками; когда все хорошо смѣшаютъ, прибавляютъ 1 чашку просѣянныхъ черныхъ сухарей и 10 взбитыхъ бѣлковъ, вливаютъ въ такую же плоскую форму какъ и первые двѣ и пекутъ 20 минутъ.

Когда все три торта испекутся, то ихъ еще горячіе вынимаютъ изъ формъ, даютъ остыть и кладутъ на бѣлый тортъ довольно густой слой какого-либо мармеладу или варенья безъ соку и прикрываютъ его чернымъ тортомъ, а сверху послѣд-

ного тоже какой-либо другой сортъ мармеладу или варенья и прикрываютъ бѣлымъ тортомъ, смазываютъ бѣлкомъ, растертымъ съ лимономъ и сахаромъ, поставить въ печь, чтобы глазурь эта высохла и убираютъ, по своему усмотрѣнiю, фруктами, орѣхами, конфетами и пр. и пр.

854. Тортъ рассыпчатый.

Взбить до пѣны 1 ф. растопленнаго масла съ 15 желтками, прибавить къ нимъ порознь, не переставая мѣшать, цедру съ 1 лимона, 12 толченыхъ гвоздикъ, $\frac{1}{2}$ мускатнаго орѣха, $\frac{1}{2}$ лож. толченой корицы, $1\frac{1}{2}$ ф. мелкаго сахара, 1 фун. муки и наконецъ 15 взбитыхъ бѣлковъ; положить въ форму и запекать въ продолженiи $\frac{3}{4}$ часа.

Какъ этотъ такъ и многіе другіе торты обыкновенно пекутся въ круглыхъ, плоскихъ жестяныхъ формахъ, входящихъ одна въ другую; такихъ круговъ обыкновенно бываетъ до девяти, причемъ послѣдній, самый маленькій — съ крышкой. Когда торты въ этихъ формахъ будутъ испечены, то ихъ вынимаютъ и въ каждомъ по серединѣ выбираютъ тѣсто, а образовавшееся отверстіе наполняютъ какимъ-либо вареньемъ или мармеладомъ, кладя эти круги другъ на друга, такъ же смазывая каждый вареньемъ или яблочнымъ пюре, чтобы хорошо держался, и тортъ получить видъ пирамиды или колонны съ уступами, въ основанiи шире, а вверху уже.

855. Тортъ шоколадный.

Выдать: 10 желтковъ, растерѣть до бѣла съ $\frac{1}{2}$ ф. мелкаго сахара, прибавить $\frac{1}{4}$ ф. тертаго шоколада, $\frac{2}{3}$ ф. просѣянныхъ ржаныхъ сухарей, $\frac{1}{4}$ ф. пшеничной муки, порошокъ корицы и гвоздики по 1 зол., все хорошо перемѣшать, прибавить взбитыхъ бѣлковъ и запечь въ формы.

856. Тортъ орѣховый.

1 фунтъ толченыхъ грецкихъ орѣховъ и $\frac{1}{2}$ стакана сливокъ тереть около часу и прибавить 1 фунтъ сахару и по одному до 12 желтковъ; послѣ чего всыпать 1 чашку просѣянныхъ черныхъ сухарей, влить 12 взбитыхъ бѣлковъ, разлить въ 2 формы какъ № 853 и печь 20 минутъ. Вынувъ тортъ изъ формъ и давъ остыть, переложить слѣдующей массой: 1 стк. густыхъ сливокъ, $\frac{1}{2}$ ф. сахару и $\frac{1}{2}$ фун. молотыхъ въ мельницѣ орѣховъ. Сначала слѣдуетъ взбить сливки, потомъ прибавить сахаръ и орѣхи. Или переложить массой состоящей изъ $\frac{1}{2}$ ф. тертаго миндаля, $\frac{1}{2}$ ф. молотыхъ орѣховъ, $\frac{1}{2}$ ф. сахару, прибавить 4 желтка и 1 бѣлокъ и все мѣшать на плитѣ, пока погустѣетъ, наблюдая, чтобы не образовалось яичницы; снявъ съ огня, охладить и прибавить 1 рюмку рому.

857. Тортъ фисташковый.

Дѣлается какъ № 856, но вмѣсто грецкихъ орѣховъ слѣдуетъ брать тоже количество фисташекъ.

858. Тортъ бисквитный.

12 желтковъ, растереть до бѣла съ 1 стк. сахару, прибавить цедру съ лимоновъ, всыпать $\frac{3}{4}$ стк. картофельной муки и $\frac{1}{2}$ стк. пшеничной муки, размѣшать хорошо и прибавить 12 взбитыхъ бѣлковъ; помѣстить въ форму, испечь одинъ кружокъ. Кружокъ этотъ можно смазать пюре изъ каштановъ, посыпать мелко толчеными орѣхами или миндалемъ и прикрыть тортомъ № 855 или вмѣсто пюре можно взять одну изъ массъ указанную въ № 856.

859. Тортъ сливочный.

3 стакана густыхъ сливокъ, взбить какъ можно лучше въ густую пѣну; $\frac{1}{2}$ фунта мелкаго сахару растереть до бѣла съ 6 желтками и смѣшать со избитыми сливками, всыпать немного кордамолу, или ванилевой настойки, положить 6 взбитыхъ бѣлковъ и подсыпать 4 стк. крупчатой муки, переложить въ форму и запечь.

860. Тортъ китайскій.

1 фунтъ сливочнаго масла, растереть въ пѣну, прибавляя по одному до восьми желтковъ, положить туда не переставая мѣшать $\frac{1}{4}$ ф. мелко тертаго миндаля, 1 фун. мелкаго сахару, 12 круто сваренныхъ и протертыхъ чрезъ рѣшето желтковъ, цедру изъ двухъ лимоновъ и $\frac{1}{4}$ лота корицы, какъ можно все лучше перемѣшать и прибавить $\frac{1}{2}$ ф. крупчатой муки, которую тоже хорошо смѣшать и изъ этого тѣста испечь на бумагѣ пять равныхъ плоскихъ и тонкихъ круговъ. Далѣе, сложить эти круги одинъ на другой, перекладывая кремомъ изъ 8 желтковъ, $\frac{1}{2}$ бут. сметаны, 4 ложки сахару, немного толченой корицы и цедры съ 1 лимона, это все положить въ кострюлю и взбивать вѣнчикомъ на огнѣ; когда будетъ густо, подобно крему, спять съ огня и положить на кружки; а сверху оглазировавъ слѣдующей глазурью: 5 — 10 капель настойки шафрана, немного порошка ванили, лимонной цедры, сахару и рому, смѣшать съ взбитыми желтками и обмазать тортъ, подсушить и украсить фруктами.

861. Тортъ бишовъ.

Надо приготовить 4 блина изъ разсыпчатого тѣста № 825, желаемой величины и когда испекутся снять съ бумаги и три

изъ нихъ намазать разнымъ вареньемъ или разнымъ мармеладомъ, а потомъ сложить ихъ вмѣстѣ и прикрыть четвертымъ и оглазировавъ слѣдующей глазурью: истереть на сахарѣ цедру одного апельсина, растереть ее въ ступкѣ, прибавить одну чайную ложку порошка корицы, половину тертаго мускатнаго орѣха, немного порошку кардомана, одну чайную ложку краснаго вина и прибавить сахару, чтобы получилось на подобіе тѣста, достаточно жидкаго, оглазировавъ пирогъ сверху желткомъ стертымъ съ сахаромъ и лимоннымъ сокомъ и украсить фруктами и желе.

862. Варенье изъ дыни.

Дыню очищаютъ отъ верхней кожицы, рѣжутъ ломтиками, очищаютъ отъ сѣмянъ, наливаютъ уксусомъ и даютъ лежать 2 дня. Вынимаютъ, откидываютъ на рѣшето и дѣлаютъ сиропъ изъ 2 ф. сахару и 1 стк. воды, на 1 фун. дыни и въ немъ варятъ дыню. Когда дыня готова, вынимаютъ друшлакомъ, а сиропъ увариваютъ погуще, остужаютъ и выливаютъ на дыню, уложенную въ банку.

863. Варенье изъ апельсинъ.

Апельсины кладутъ въ холодную воду на 2—3 дня, предварительно срезавъ горбушки и выбравъ осторожно сѣмечки; воду мѣняютъ два раза въ день и апельсины отвариваютъ въ водѣ до мягкости и изъ воды, въ которой варились апельсины, готовятъ сиропъ (на 4 апельсина берутъ 1 фун. сахару и 3 чашки воды), увариваютъ до надлежащей густоты, остужаютъ и имъ заливаютъ апельсины.

864. Варенье изъ лимоновъ.

Приготавливается какъ № 863.

865. Варенье безъ воды.

На 1 ф. ягодъ беруть $1\frac{1}{2}$ ф. сахарной пудры. насыпають слой ее (въ тазикъ) и слой ягодъ, опять слой сахару и опять слой ягодъ, сверху слой сахару и ставятъ на сильный огонь. Варенье это сохраняется долго безъ порчи.

Примѣчаніе. Здѣсь мы только описали приготовленіе того варенья, которое требуетъ особыхъ приемовъ, что же касается до прочихъ вареній, то они, кажется, достаточно извѣстны каждой хозяйкѣ, а потому мы помѣщать ихъ здѣсь нашли лишнимъ.

ОТДѢЛЪ VII.

Блюда подаваемыя въ особыхъ случаяхъ, а такъ же завтраки и холодныя закуски.

ОТДѢЛЪ VII.

Блюда подаваемыя въ отдѣльныхъ случаяхъ, а также завтраки и холодныя закуски.

Кушанья и разныя приготовленія для отдѣльныхъ случаевъ.

966. Блины гречневые.

Выдать: 4 стак. гречневой муки, $4\frac{1}{2}$ стак. молока, 4 зол. сухихъ дрожжей.

Всѣ вообще блины на дрожжахъ ставятся за 6—8 часовъ до ихъ подачи.

Берутъ 4 стак. гречневой муки, 2 стак. теплаго молока или просто воды, 4 зол. сухихъ дрожжей разведенныхъ въ $\frac{1}{2}$ стак. молока. Размѣшиваютъ все хорошо и ставятъ въ теплое мѣсто. За 1—2 часа до печенія сбварить это тѣсто 2 стак. горячаго молока или воды, прибавить 1 лож. соли, дать подняться и осторожно, не мѣшая, печь на подмазанныхъ масломъ маленькихъ сковородкахъ, въ русской печи на угляхъ.

667. Или.

Выдать: $\frac{1}{2}$ фун. чухонскаго масла, 3 бут. молока, 4 ф. гречневой муки, 4 зол. сухихъ дрожжей.

$\frac{1}{2}$ ф. масла распускаютъ въ 3-хъ бут. молока не снятаго, подмѣшиваютъ 4 ф. гречневой муки, прибавляютъ дрожжей, распущенныхъ въ томъ же молокѣ, солятъ и ставятъ въ теплое мѣсто; когда подымутся пекутъ какъ сказано въ № 366.

968. Блины гречневые съ пшеничной мукой.

Выдать: 2 фун. гречневой муки, 3 зол. сухихъ дрожжей, 2 ф. крупичатой муки, 1 ф. сметаны.

Сдѣлайте опару на 2 ф. гречневой муки, для чего надо брать горячую воду пополамъ съ горячимъ молокомъ. Когда остынетъ, прибавить дрожжей, разведенныхъ въ небольшомъ количествѣ воды или молока, 2 фун. крупичатой муки, 6 желтковъ, 1 ф. сметаны, посолить, разбавить молокомъ или водой, прибавить 6 взбитыхъ бѣлковъ и когда подымутся, печь, какъ № 966.

969. Блины самые лучшіе.

Выдать: 6 стак. гречневой и 6 стак. крупичатой муки, 15 стак. молока, 8 зол. сухихъ дрожжей, 15 яицъ, $\frac{1}{2}$ фун. хорошаго масла.

6 стак. гречневой муки хорошо размѣшать съ 3 стак. воды или еще лучше молока, потомъ заварить 6 стак. горячаго молока и вливъ мѣшать какъ можно лучше. Когда эта опара остынетъ, прибавить 8 зол. сухихъ дрожжей, разведенныхъ въ небольшомъ количества молока, и поставить въ теплое мѣсто. За 1—2 ч. до начала печенія выбить опару какъ можно лучше, всыпать 6 стак. крупичатой муки, прибавить 15 желтковъ, столько же взбитыхъ бѣлковъ, $\frac{1}{2}$ фун. растопленнаго масла, ложку соли и 5 стак. молока; дать подняться и печь.

970. Блины красные.

Дѣлаются какъ № 969, но они ставятся на одной пшеничной мукѣ.

971. Блины гурьевскіе.

Выдать: 3 фун. пшеничной муки, 15 яицъ, 1 ф. масла, 2 стак. кислаго молока.

3 фун. муки, 15 желтковъ и 1 ф. масла слегка подогрѣтаго разбавить кислымъ молокомъ до густоты сметаны, положить 15 взбитыхъ бѣлковъ, посолить, осторожно перемѣшать и печь.

972. Блины скороспѣлые.

Выдать: 4 чайныхъ чашки крупичатой и 3 чашки гречневой муки, чайную ложку соли, 2 чайной ложки сахару, 3 чайныхъ ложки виннокаменной кислоты.

Крупичатую и гречневую муку, соль, сахаръ смѣшиваютъ вмѣстѣ, прибавляютъ 6 чашекъ комнатной воды, 3 лож. двууглекислой соды, распущенной въ $\frac{1}{2}$ чашкѣ воды, — все хорошо взбиваютъ и передъ тѣмъ какъ печь, прибавляютъ 3 чайныхъ ложки виннокаменной кислоты въ порошокъ распущенной въ $\frac{1}{2}$ чашкѣ воды; тихо въ одну сторону мѣшаютъ и какъ только тѣсто подымется, *скоро печь* на заранѣе приготовленныхъ раскаленныхъ сковородахъ.

973. Блины съ морковью.

Выдать: 4 моркови, $1\frac{1}{2}$ стак. молока, $\frac{1}{4}$ ф. сливочнаго масла, $\frac{1}{2}$ ф. манныхъ крупъ, 1 лож. сахару и 5 яицъ.

Морковь уварить до мягкости, сдѣлать пюре и смѣшать съ молокомъ, прибавить масла, крупы; вскипятить, дать остыть, прибавить желтки и взбитые бѣлки, сахару, соли и хорошо размѣшать, печь.

974. Блины манные.

Выдать: 3 стак. молока, $\frac{3}{4}$ стак. манных крупъ, 2 лож. масла, $\frac{3}{4}$ стак. пшеничной муки, 4 яйца, 1 лож. сахару.

Приготовить кашу изъ 1 стак. молока и $\frac{3}{4}$ стак. манных крупъ съ 2 лож. масла, $\frac{3}{4}$ стак. муки разболтать съ 2 стак. молока, прибавить сюда манную кашу, посолить, взбить 4 желтка, прибавить сахару и 4 взбитые бѣлка и печь.

Общее примѣчаніе къ блинамъ. Блины пекутъ съ разными приправами, а именно: съ рубленными крутыми яйцами, съ томленнымъ въ маслѣ, рубленнымъ лукомъ, съ рубленными и отваренными сухими грибами. Дѣлается такъ: хорошо нагрѣваютъ въ печи на угольяхъ сковороду, подмазываютъ жирно масломъ, кладутъ на нее одну изъ вышесказанныхъ приправъ и сейчасъ же наливаютъ блинное тѣсто, ставятъ на уголь и кругомъ этихъ сковородокъ также обкладываютъ горячими угольями; если жару немного, то блинъ черезъ нѣкоторое время переворачиваютъ на другую сторону и, подержавъ нѣсколько секундъ, вытаскиваютъ и складываютъ на глубокую тарелку, прикрывая ее въ нѣсколько рядовъ сложенной салфеткой, чтобы блины не остывали. Когда такимъ образомъ въ тарелкѣ наберется достаточное количество испеченныхъ блиновъ, ихъ немедленно подаютъ на столъ, а въ это время продолжаютъ далѣе печь такимъ же самымъ образомъ.

Отдѣльно къ блинамъ обыкновенно подаютъ хорошее растопленное масло и хорошую сметану.

975. К у т ь я.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. пшеницы, $\frac{1}{4}$ ф. кишмишу, $\frac{1}{4}$ ф. меду пчелинаго, $\frac{1}{8}$ фун. очищенныхъ грецкихъ орѣховъ, $\frac{1}{4}$ фун. мармеладу.

Пшеницу хорошо промыть и отварить до мягкости вмѣстѣ съ кишмишемъ, откинуть на рѣшето, обдать холодной водою

и дать ей хорошо стечь, положить на блюдо, облить медомъ, распущеннымъ въ небольшомъ количествѣ воды, смѣшать съ толчеными орѣхами и убрать мармеладомъ, часть котораго можно смѣшать съ кутьей.

Подается преимущественно подъ Крещеніе.

976. И л и.

Дѣлается также, какъ № 975, но вмѣсто пшеницы берется рисъ и подается на поминкахъ,

977. П а с х а.

Выдать: 5 фун. творогу, 5 яицъ, $\frac{1}{4}$ фун. кишмишу, 5 зеренъ кордамону, $\frac{1}{2}$ фун. сливочнаго масла, $1\frac{1}{2}$ ф. сахару, 1 лимонъ.

Творогъ на вечеръ завязываютъ въ салфетку и кладутъ подъ доску, на которую накладываютъ какую-либо тяжесть и оставляютъ на всю ночь. Утромъ творогъ протираютъ черезъ рѣшето, солятъ и прибавляютъ все остальное съ мелко парѣзаной цедрой изъ одного лимона. Пасочную форму смазываютъ водой, выстилаютъ тонкой кисеей и выкладываютъ въ нее весь творогъ, устанавливаютъ форму между четырьмя кирпичами, прикрываютъ верхъ пасхи дощечкой и накладываютъ камень, съ вечера, когда несть освящать, форму разбираютъ и пасху помѣщаютъ на блюдо.

978. Пасха кондитерская.

Выдать: 10 ф. творогу, 3 ф. сливочнаго масла, 15 яицъ, 3 ф. сметаны, 6 зол. соли, 3 ф. сахару, и $\frac{1}{4}$ ф. цукатовъ лимонныхъ и апельсиновыхъ, $\frac{1}{4}$ ф. коринки, 1 ф. миндаля, 5 зол. настойки ванили.

Творогъ положить въ кастрюлю и налить примѣрное количество воды, хорошо прокипятить, послѣ чего положить подъ гнетъ, какъ сказано въ № 977; на другое утро творогъ про-

тереть через рѣшено, прибавить 3 фун. слегка растопленнаго сливочнаго масла, яйца, сметану, соль, мелкаго сахару, мелко рубленныхъ цукатовъ, коринку, мелкорубленный очищенный миндаль и настойки ванильной, 5—10 капель масла горькихъ миндалей, сложить въ форму и проч. какъ № 977.

979. Пасха розовая.

Дѣлается какъ № 977 или 978, но предъ отжимкой творога, его подкрашиваютъ настойкой кашенили и послѣ уже протираютъ черезъ рѣшето, конечно отжавъ творогъ. Для запаха можно прибавить 1—2 капли розоваго масла.

980. Баба заварная.

Выдать: 10 фун. хорошей пшеничной муки, 5 бут. молока, 8 зол. сухихъ дрожжей, 60 яицъ, 2 стак. чухонскаго масла, 2 стак. мелкаго сахару, стак. кишмишу.

Заварить 2 фун. муки, 5 бут. кипящаго молока. Когда остынетъ, прибавить дрожжей, распущенныхъ въ небольшомъ количествѣ молока и 60 взбитыхъ желтковъ; дать въ тепломъ мѣстѣ взойти. Когда тѣсто хорошо взойдетъ, прибавить соли, еще 5 фун. муки, масло слегка растопленное, сахаръ, каковаго угодно душистаго масла или ванилевой настойки и кишмишу или коринки и 25 взбитыхъ бѣлка; вымѣшать, переложить въ бумажныя формы до половины ихъ и, когда тѣсто подойдетъ почти съ краями, печь въ хорошо натопленной печи.

Примѣчаніе. Когда пекутъ куличи или бабы, то истопленную печь тщательно выметають, такъ чтобы въ ней не осталось положительно ни одного уголька и дѣлають слѣдующимъ образомъ пробу, которая въ данномъ случаѣ имѣетъ существенную надобность. Когда печь будетъ выметена, въ нее бросаютъ горсть муки: если эта мука станетъ трещать и пе-

регорать, то печь слишкомъ горяча и ее надо остудить; если же мука только зарумянится, то печь имѣетъ надлежащую температуру, и въ нее сейчасъ же слѣдуетъ ставить бабы или куличи. Остужаютъ печь вѣшникомъ, окунувъ его передъ этимъ въ холодную воду и проводятъ имъ по углу печи нѣсколько разъ.

Готовыя бабы — горячія вынимають изъ формъ и, давъ остыть, мажутъ глазурью изъ бѣлка съ сахаромъ и лимоннымъ сокомъ, просушиваютъ и убирають конфектами и цвѣтами.

981. И л и.

Выдать: 5 стак. меду, 2 стак. сливокъ, 4 зол. сухихъ дрожжей, 4 стак. чухонскаго масла, 4 стак. желтковъ, 3 стак. мелкаго сахару.

Медъ вскипятить, снять образовавшуюся пѣну, смѣшать съ 2 стак. сливокъ, хорошо вскипятить и заварить муку, чтобы образовалось не очень густое тѣсто, которому дать охладиться до температуры парнаго молока и тогда прибавить дрожжей распущенныхъ въ $\frac{1}{2}$ стак. молока; поставить въ теплое мѣсто и дать хорошо подняться, послѣ чего посолить, прибавить 4 стак. слегка растопленнаго масла, 4 стак. желтковъ, 3 стак. сахару и сколько потребуется муки; тѣсто хорошо выбить объ столъ, переложить въ бумажныя формы и проч. какъ въ № 980.

982. Баба миндальная.

Выдать: 25 яицъ, $1\frac{1}{2}$ ф. сахару, $\frac{1}{2}$ ф. картофельной муки, 2 лимона, $\frac{3}{4}$ ф. сладкаго и 5 шт. горькаго миндаля.

Желтки, сахаръ и картофельную муку хорошо растереть, прибавить сокъ изъ 2 лимоновъ, миндаль толченый, и взбитые бѣлки, скоро и осторожно размѣшать, перелить въ крышку отъ большой кострюли, смазаную масломъ и печь.

983. Баба тюлевая.

Выдать: 25 яицъ, 4 стак. муки, 3 зол. сухихъ дрожжей, 3 стак. сахару.

Желтки смѣшиваютъ хорошо съ 4 стак. муки, взятой верхомъ, прибавляютъ дрожжей, распущенныхъ въ небольшомъ количествѣ молока, сахаръ и немного шафранной настойки, смѣшиваютъ и взбиваютъ не менѣе 2 часовъ не останавливаясь; помещаютъ въ форму, которая должна быть вышиной не менѣе 12 вершковъ, а въ діаметрѣ 6 вершковъ, ставятъ въ теплое мѣсто и не только не трогаютъ, но даже не шевелить, иначе она можетъ легко остыть. Когда тѣсто поднимется до краевъ, осторожно перенести въ печь, гдѣ оставить на 1 часъ. Вынувъ изъ печи, положить на подушку, чтобы совершенно остыла, и тогда только вынуть изъ формы. Всѣмъ этой бабы долженъ быть не болѣе 2 фунтовъ и при разрывѣ, тѣсто должно имѣть ноздреватость, похожую на тюль, отъ чего она и получила свое названіе.

984. Баба польская.

Выдать: 10 яицъ, 2 стак. сахару, 2 стак. муки, 2 зол. сухихъ дрожжей.

Взбить желтки съ сахаромъ, прибавить муку и дрожжи, разведенные въ небольшомъ количествѣ молока, все хорошо взбивать не менѣе 1½ часа, выложить въ форму, дать подняться и, когда тѣсто сравняется съ формой, печь.

985. Баба греческая.

Выдать: 10 фун. муки, 1 бут. молока, 6 зол. сухихъ дрожжей, 50 яицъ, 2 фун. хорошаго масла, 1 фун. сахару, 2 лимона, 10 зеренъ горькаго миндаля.

3 фун. муки заварить 1 бут. молока и бить лопаткой, чтобы не было комковъ; давъ остыть, прибавить сухихъ дрожжей, разбавленныхъ въ ½ стак. молока, посолить, хорошо вымѣшавъ, посыпать мукой и дать подняться въ теплѣ. Когда хорошо подойдетъ прибавить взбитыхъ желтковъ, еще 4 фун. муки, растопленное масло, сахаръ, немного толченаго горькаго миндаля и мелко рубленной съ 2 лимоновъ цедры и мѣсить на столѣ, пока будетъ отставать отъ рукъ, тогда переложить въ форму и печь.

986. Баба малороссійская.

Выдать: 10 стак. муки, 2 стак. сливокъ, 50 яицъ, 8 зол. сухихъ дрожжей, 1 стак. сахару, по ½ зол. толченой корицы и кардомону и 1 мускатный орѣхъ.

4 стак. муки заварить 2 стак. кипящихъ сливокъ и хорошо размѣшавъ. Взбить до бѣла 50 желтковъ и распустить въ небольшомъ количествѣ молока сухіе дрожжи и влить ихъ въ остывшую опару, прибавить соли, 4 стак. муки и хорошо мѣшавъ ½ часа; прибавить сахаръ, корицу, кардомона, и истертый мускатный орѣхъ, мѣсить пока покажутся пузыри. Дать въ формѣ хорошо подняться и печь.

987. Баба шафранная.

Выдать: ¾ ф. хорошаго масла, 15 яицъ, 3 стак. сливокъ, 2 рюмки шафранной настойки, 6 зол. сухихъ дрожжей, 1 ф. сахару и муки сколько потребуется.

Масло растереть до бѣла, взбивая по одному 15 яицъ, прибавить шафранной настойки, 3 стак. сливокъ, дрожжей, разведенныхъ въ небольшомъ количествѣ молока и сахара; посолить, всыпать муки, хорошо вымѣшавъ и дать подняться, переложить въ бумажную форму, еще дать подняться и печь.

988. Баба кондитерская.

Выдать: 50 яицъ, 5 стак. молока, 10 стак. масла, 20 стак. муки, 4 фун. сахару, по 1 зол. корицы и мускатнаго орѣха, 3 рюмки рому, 12 зол. сухихъ дрожжей.

Часть муки, дрожжи размѣшать въ 5 стак. молока и дать подняться; посолить, прибавить 40 взбитыхъ желтковъ, 10 цѣльныхъ яицъ, 10 стак. растопленнаго масла, сахаръ, корицу и мускатной орѣхъ, ромъ и остальную муку, хорошо вымѣсить и дать вторично подняться; положить въ форму, дать въ третій разъ подняться и печь.

989. Баба рассыпчатая.

Выдать: 1 ф. чухонскаго масла, 15 — 20 яицъ, 3 стак. сливокъ, 6 зол. сухихъ дрожжей, 1 стак. сахару, 6 стак. муки.

Растереть до бѣла 1 ф. масла, взбить по одному 15 — 20 яицъ, влить сливки, всыпать 5—6 стак. муки, прибавить сухихъ дрожжей, разведенныхъ въ небольшомъ количествѣ сливокъ, 1 ф. сахару, посолить и замѣсить тѣсто какъ для бабъ; дать подняться, мѣсить не менѣе $\frac{1}{2}$ часа, положить въ форму и, когда подымется, печь.

990. Баба шоколадная.

Выдать: 60 яицъ, 1 стк. шоколаду тертаго, 1 стк. сахару мелкаго, 8 зол. сухихъ дрожжей, 3 стак. муки.

Желтки смѣшиваютъ съ шоколадомъ и взбиваютъ полчаса, приготавливаютъ муку, сахаръ и сухіе дрожжи, распушенные въ небольшомъ количествѣ молока, бьютъ еще полчаса, выкладываютъ въ форму, даютъ подняться—и пекутъ; вынувъ изъ формъ, кладутъ на подушку и часто поворачиваютъ пока остыпнетъ.

991. Куличъ обыкновенный.

Выдать: 1 бут. молока, $2\frac{1}{2}$ ф. муки, 6 зол. сухихъ дрожжей, 5 яицъ, $\frac{1}{2}$ фун. сахару, $\frac{3}{4}$ ф. хорошаго масла, $\frac{1}{2}$ ф. сладкаго и 10 зеренъ горькаго миндаля, 1 лимонъ, $\frac{1}{2}$ фун. изюму, шафранной настойки по желанію.

Вскипятить 1 бут. молока и дать остыть до температуры парнаго молока, тогда прибавить $2\frac{1}{2}$ фун. муки и дрожжи, распушенные въ небольшомъ количествѣ того же молока, хорошо вымѣшать и дать подняться въ тепломъ мѣстѣ, послѣ этого прибавить яйца, сахаръ, соли, растопленное масло, толченый миндаль, цедру съ 1 лимона и если желаютъ, то настойки шафрановой и мелкаго изюму или коринки; все хорошо вымѣсить, пока тѣсто дастъ пузыри, выложить въ форму, дать еще подняться, обмазать яйцомъ, посыпать крупно-толченымъ сахаромъ и миндалемъ,—печь.

Если желаютъ его убрать сверху, согласно № 980, то куличъ только смазываютъ яйцомъ, но посыпать ни сахаромъ, ни миндалемъ не слѣдуетъ.

992. Или:

Выдать: $2\frac{1}{2}$ фун. муки, $1\frac{1}{4}$ фун. молока, 6 зол. сухихъ дрожжей, 20 яицъ, 1 стак. мелкаго сахару, 2 ст. хорошаго масла и муки сколько потребуется.

Муку смѣшиваютъ съ теплымъ молокомъ, прибавляютъ дрожжи, распушенные въ небольшомъ количествѣ молока, и даютъ подняться въ тепломъ мѣстѣ, послѣ чего прибавляютъ 20 желтковъ, растертыхъ до бѣла, 1 стак. сахару, 2 стак. растопленнаго масла, солятъ всыпаютъ муку до надлежащей густоты и даютъ вторично подняться; послѣ этого тѣсто слѣдуетъ взбить какъ можно лучше, положить въ бумажную форму до половины, дать еще подняться—и печь.

993. Куличъ заварной.

Выдать: 3 стк. муки, 3 стк. молока, 6 зол. сухихъ дрожжей, 40 яицъ, $2\frac{1}{2}$ стк. мекаго сахару, 3 стк. хорошаго масла и еще муки сколько потребуется.

3 стк. муки заварить 3 стак. кипящаго молока и хорошо размѣшать. когда остынетъ до температуры парнаго молока, прибавить 6 зол. дрожжей, разведенныхъ въ $\frac{1}{2}$ ст. молока, и дать подняться; далѣе: прибавить 40 желтковъ, растертыхъ до бѣла съ $2\frac{1}{2}$ стк. сахару, и 40 взбитыхъ бѣлковъ, дать еще подняться и прибавить 3 ст. растопленнаго масла и всыпаютъ муку, сколько потребуется для подлежащей густоты, выбить какъ можно лучше, переложить въ форму и когда подымется—печь.

994. Куличъ шоколадный.

Выдать: 4 зол. сухихъ дрожжей, $1\frac{1}{2}$ стак. муки, 15 яицъ, 2 стк. сахару, $\frac{1}{2}$ стак. тертаго шоколада, 2 рюмки рому, $\frac{1}{2}$ стк. краснаго вина, $\frac{1}{2}$ стк. ржаныхъ сухарей, $\frac{1}{4}$ ф. апельсинныхъ цукатовъ, по $\frac{1}{2}$ чайн. лож. порошокъ корицы, гвоздики и еще сколько потребуется муки.

Распустить въ $\frac{1}{2}$ стк. воды дрожжи, размѣшать съ $1\frac{1}{2}$ стк. муки и дать подняться; положить сюда 15 желтковъ, растертыхъ до бѣла въ 2 стк. мелкаго сахару, шоколада, рому, рубленыхъ цукатъ, корицу, гвоздику, все хорошо выбить и дать подняться еще разъ; послѣ этого прибавить 15 взбитыхъ бѣлковъ и муки до надлежащей густоты, переложить въ бумажную форму, вымазанную масломъ, дать подняться въ третій разъ и печь.

995. Куличъ по польски.

Выдать: 1 стк. молока, 2 стк. сливокъ, 2 стк. муки, 6 зол. сухихъ дрожжей, 10 яицъ, 2 фун. сахару.

1 стк. горячаго молока и сливокъ 2 стк. размѣшать съ 2 стк. муки и дать остыть до температуры парнаго молока; тогда прибавить сухіе дрожжи, размѣшанные въ небольшомъ количествѣ молока, 2 яйца и поставить, чтобы поднялись; послѣ этого прибавить 8 желтковъ, растертыхъ съ 2 фун. сахару и сколько потребуется муки, посолить, хорошо вымѣшать и дать вторично подняться; переложить въ форму и когда подымется въ третій разъ—печь.

996. Мазуреки.

Дѣлаютъ изъ какого-либо тѣста для бабъ или куличей; тѣсто это раскатываютъ по величинѣ противня или листа, на которомъ будутъ печь, толщиною не болѣе пальца, смазываютъ яйцомъ, обсыпаютъ сахаромъ съ шинкованнымъ миндалемъ и кишмишомъ или коринкой и запекаютъ.

Мазуреки можно равнымъ образомъ дѣлать изъ сильно-сдобнаго тѣста, слоенаго и разсыпчатаго; очень вкусны выходятъ мазуреки изъ рубленнаго тѣста.

ЗАВТРАКИ И ХОЛОДНЫЯ ЗАКУСКИ.

Къ завтракамъ вообще подаются тѣ кушанья, которыя по своей малосложности могутъ быть скоро приготовлены не только въ печи или на плитѣ, но даже на керосиновыхъ или бензиновыхъ кухняхъ, что же касается до холодныхъ закусокъ, то онѣ по большей части состоятъ изъ какой-либо свѣжей зелени или огородныхъ овощей, какъ напр. молодая редька, редисъ, огурцы; а также: сыръ, творогъ, масло сливочное, яйца и пр., а потому во избѣжаніе излишняго повторенія, мы не будемъ описывать способы приготовленія кушаній, входящихъ въ этотъ отдѣлъ, а лишь ограничимся ихъ перечнемъ и ссылкой на №№, подъ которыми описаны у насъ эти блюда; описаніе же блюдъ, не вошедшихъ у насъ ни въ какой отдѣлъ, помѣстили здѣсь.

997. Крокеты изъ макаронъ.

Смотр. № 13, подаются съ какимъ-либо соусомъ для зелени.

998. Тоже изъ картофеля.

Смотр. № 14, подаются какъ № 997.

999. Клецки гречневья на молокъ.

Взять 2 стак. гречневой муки и 1 лож. пшеничной, посолить, заварить нѣсколькими ложками кипящаго молока; когда мука будетъ перемѣшана, опускать съ ложки клецки въ кипящее молоко, когда они всплывутъ, значить готовы, сейчасъ подавать на столъ. Отдѣльно сметану и сахаръ или кто любитъ сливочное масло.

1000. Тоже изъ картофеля.

Натереть сыраго картофеля, смѣшать пополамъ съ тертымъ бѣлымъ хлѣбомъ, двѣ ложки муки, немного соли и 5 яицъ сырыхъ; все это перемѣсить, дѣлать клецки, посыпать мукой и варить въ посоленномъ кипяткѣ. Подавать или сливочное масло, или какой-либо соусъ.

1001. Клецки изъ муки.

Смотр. №№ 17, 18 и 19, подають какъ № 997.

1002. Клецки манная.

Смотр. № 20, подають какъ № 997.

1003. Клецки изъ бѣлаго хлѣба.

Смотр. № 21, подаются какъ № 997.

1004. Клецки по шведски.

Смотр. № 22, подаются какъ № 997.

1005. Клецки изъ крупъ.

Смотр. № 23, подаются какъ № 997.

1006. Клецки яичныя.

Смотр. № 24, подаются какъ № 997.

1007. Клецки изъ творогу.

Смотр. № 25, подаются какъ № 997.

1008. Котлеты изъ гречневой каши.

Смотр. № 15, подаются съ кисло-сладкимъ соусомъ № 267, а также съ №№ 266, 269 и 281.

1009. Котлеты изъ пшениной каши.

Въ 1¹/₂ бут. кипящаго молока всыпать 3 чашки хорошо перемытаго пшена и сварить кашу, дать остыть, вбить въ нее три яйца, хорошо перемѣшать, сдѣлать котлеты, обсыпать сухарями и жарить на маслѣ! Подать согласно № 1008.

1010. Котлеты изъ чечевицы.

Сварить 1¹/₂ ф. чечевицы, протереть чрезъ рѣшето, прибавить 3 ложки муки, 3 яйца, немного соли и растопленнаго

масла, перемѣшать и дѣлать котлеты, обваливать съ обѣихъ сторонъ въ мукѣ или сухаряхъ и жарить въ маслѣ.

Подаютъ согласно № 1008.

1011. Голушки гречневые.

1½ ф. гречневой муки посолить, развести теплой водой, чтобы стало полугустое тѣсто, вымѣсить и ложкой опускать въ кипятокъ въ видѣ клецекъ; когда готовы подавать согласно № 997.

1012. Лазанки.

6 стк. пшеничной муки развести 3 яйцами и нѣсколькими ложками воды, посолить, хорошо вымѣсить и тонко раскатать тѣсто, порѣзать полосками, шириной въ палецъ, и полоски эти порѣзать косыми квадратами, которые опускать въ подсоленный кипятокъ; когда всплывутъ на верхъ—отбросить на рѣшето, облить холодной водой, положить въ кастрюлю съ масломъ, а подавать, обсыпавъ сухарями.

1013. Лемешка малороссійская.

Взять пшеничной или гречневой муки и поджарить на сковородѣ, чтобы подрумянилась, просѣять; вскипятить 4 стк. воды, слегка посолить и всыпать туда 2 стк. поджаренной муки, постоянно мѣшая, пока лемешка станетъ густою и будетъ отставать отъ кастрюли; тогда снять съ огня, выложить на блюдо и полить хорошимъ масломъ.

1014. Масло сливочное.

Подается для дѣланія всевозможныхъ бутербродовъ, а такъ же для редиски, молодой редьки и для сыровъ.

1015. Грибы жареные.

Выдать: 2 ф. свѣжихъ грибовъ, 3 луковицы, ¼ ф. масла чухонскаго, 1 лож. муки, 1 лож. рубленой зелени.

Грибы очистить, промыть, нарѣзать, посолить и жарить съ рубленнымъ лукомъ, когда готовы—посыпать мукой, прибавить воды или бульону № 63 и дать еще немного потомиться. При подачѣ посыпать рубленой зеленью.

1016. Грибы въ сметанѣ.

Смотр. № 255.

1017. Грибы тушеные.

Смотр. № 256.

1018. Грибы а-ля-пулетъ.

Выдать: 2 ф. свѣжихъ грибовъ, ¼ ф. чухонскаго масла, ½ лимона, 1 стак. соуса № 257, 2 лож. рубленой зелени, 2 яйца, ½ стк. сметаны.

Изрѣзать бѣлые грибы или шампиньоны, положить въ сотейникъ съ масломъ, куда прибавить лимоннаго соку, соли, закрыть и томить подъ крышкою. Когда будетъ готово—вливать соусъ № 257, подбить желтками, прибавить сметаны, снять съ огня и размѣшать съ рубленой зеленью.

1019. Грибы соленые жареные.

Выдать: 2 фун. соленыхъ грибовъ, 5 луковицъ, щепотку перцу, ¼ ф. постнаго масла.

Грибы крупно рубятъ, смѣшиваютъ съ рубленнымъ лукомъ, перцемъ и жарятъ въ маслѣ на сковродѣ; подавать когда зарумянятся.

1020. Грибы сушеные жареные.

Выдать: 1 ф. сухихъ грибовъ, 3 луковицы, $\frac{1}{4}$ ф. постнаго масла, 1 лож. муки, $\frac{1}{2}$ стак. грибнаго бульону.

Грибы отварить, изрубить, прибавить лукъ мелко изрубленный, масло и жарить на сковродѣ; когда готовы—подправить мукой съ небольшимъ количествомъ бульона, оставшимся отъ варки грибовъ.

1021. Икра грибная.

Выдать: 1 ф. сухихъ грибовъ, 10 луковицъ, $\frac{1}{4}$ ф. постнаго масла, щепоть перцу, по вкусу соли, 4 лож. прованскаго масла, 1 кусокъ сахару и 3 лож. уксусу.

Грибы отварить въ соленой водѣ, какъ можно мельче изрубить и смѣшать съ мелко-изрубленнымъ лукомъ, поджареннымъ въ маслѣ, приправить перцемъ, солью, прованскимъ масломъ и уксусомъ съ сахаромъ.

Отдѣльно подаютъ рубленный зеленый лукъ.

1022. Каши.

Подаются каши всѣ, которыя поименованы въ отдѣлѣ V, крутые, если остались отъ обѣда вчерашняго, а размазни могутъ быть приготовлены очень скорѣ.

1023. Капуста сафой.

Смотр. №№ 172, 173 и 174.

1024. Капуста цвѣтная.

Смотр. №№ 177 и 176.

1025. Капуста брюссельская.

Смотр. №№ 177 и 178.

1026. Капуста обыкновенная.

Смотр. №№ 179, 180, 181, 183.

1027. Капуста красная.

Смотр. № 184.

1028. Капустныя кочерыжки.

Смотр. №№ 185, 186.

1029. Капуста кислая.

Смотр. №№ 187, 188.

1030. Стручки бобовъ и гороха.

Смотр. №№ 189, 190, 201.

1031. Горохъ разный.

Смотр. №№ 202, 203, 204, 205, 206, 200.

1032. Шпинатъ.

Смотр. № 191, 195.

1034. Лебеда.

Смотр. № 192.

1035. Щавель.

Смотр. № 193.

1036. Мхали по грузински.

Смотр. № 194.

1037. Молодая крапива.

Смотр. № 196.

1038. Разсада.

Смотр. № 197.

1039. Соусъ изъ салата.

Смотр. № 198.

1040. Листья редьки и редиски.

Смотр. № 199.

1041. Редька.

Редьку употребляютъ главнымъ образомъ въ двухъ видахъ: или очищенную натираютъ на теркѣ, солятъ, прибавляютъ постнаго масла, луку и квасу; или рѣжутъ тонкими ломтиками, солятъ и даютъ стоять, пока она дастъ сокъ, потомъ обливаютъ постнымъ масломъ.

1143. Мнихи.

Полфунта сухихъ баранокъ наломать кусочками, обдать кипяткомъ, покрыть; когда разбухнутъ, но чтобы не преврати-

лись въ кашу. слить лишнюю жидкость. если таковая будетъ, положить 2—4 ложки горчичнаго или орѣховаго масла, луку, соли и перцу, размѣшать; подаютъ горячимъ.

1144. Мамалыга.

Въ горшокъ съ узкимъ дномъ влить 3 стак. воды, когда закипитъ—посолить и всыпать по немногу свѣже-смолотой кукурузной муки, хорошо смѣшать и варить 10—20 минутъ, наблюдая, чтобы не пригорѣло; когда готово—снять съ огня и сейчасъ же поставить въ холодную воду, чтобы мамалыга отстала отъ горшка, и выливаютъ на блюдо; ѣдятъ съ постнымъ или коровьимъ масломъ; подаютъ какъ теплую, такъ и горячую.

1145. Омлетъ рисовый.

6 лож. рису варить въ двухъ бутылкахъ молока, пока совершенно выкипитъ молоко, выложить въ чашку и остудить; взбить туда 5 яицъ, хорошо размѣшать, всыпать 1 лож. зелени петрушки, посолить и запечь въ сотейникѣ, обмазанномъ масломъ и обсыпанномъ сухарями; когда готово—опрокинуть на блюдо и подавать съ какимъ угодно горячимъ соусомъ.

1146. Омлетъ со свеклою.

$\frac{1}{4}$ ф. толченыхъ сухарей размѣшать съ водою, 1 лож. зелени петрушки, одну свареную свеклу и одну лук. порея изрубить вмѣстѣ съ сухарями и взбить туда 5 яицъ; нагрѣть сковроду, прибавить 1 лож. масла, влить приготовленную массу, посолить и посыпать перцемъ; когда поджарится съ одной стороны, разрѣзать на 4—6 частей, перевернуть каждый кусокъ на другую сторону и дать поджариться.

Подаютъ какъ № 1145.

1147. Омлетъ съ фасолью.

1 стк. фасоли размочить въ водѣ съ вечера, разварить до мягкости, протереть чрезъ рѣшето съ 1 чашкой кипящаго молока, всыпать 2 лож. толченыхъ сухарей, 1 лож. рубленой зелени петрушки; взбить 5 яицъ, хорошо перемѣшать, прибавить 1 лож. прованскаго масла, соли, перцу по вкусу; вылить все въ чашку, поставить въ умѣренно-жаркую печь на одинъ часъ.

Подавать какъ № 1145.

1148. Омлетъ съ картофелемъ.

Сварить 5 шт. средней величины картофелинъ, протереть, смѣшать съ 2 лож. толченыхъ сухарей, влить 2 лож. сливокъ, прибавить 1 ложку масла, 6 яицъ и все хорошо смѣшать и выложить на горячую сковороду съ масломъ; когда поджарится съ одной стороны, перевернуть на другую, какъ въ № 1146.

Подавать такъ же какъ № 1145.

1149. Чечевица съ гренками.

Промывъ, чечевицу варятъ, откидываютъ на рѣшето и кладутъ ровнымъ слоемъ на гренки изъ бѣлаго хлѣба, поджареннаго въ маслѣ, потомъ смѣшиваютъ масло съ сырымъ яйцомъ и, обливъ чечевицу, ставятъ въ печь. чтобы яйцо окрѣпло и сверху солить слегка.

1150. Чечевица тушеная.

Выдать: 2 ф. чечевицы, 3 лож. масла, 15 шарлотокъ и 1 лож. зелени петрушки или укропа, 1 лож. муки.

Промытую чечевицу варятъ въ 5 бут. воды съ прибавленіемъ 1 лож. масла, изрубленнаго лука, шарлота и зелени; когда готова—отбросить на рѣшето, послѣ чего обратно сложить въ кострюлю, куда положить оставшееся масло, посолить, прибавить муку и тушить 10 минутъ.

1151. Простокваша.

Дѣлается изъ сыраго и кипяченаго молока и считается лучшимъ кушаньемъ для завтрака и легкаго ужина. Въ широкую миску наливаютъ не снятаго молока, прибавляютъ на 4 бут. молока 1 стак. густой свѣжей сметаны, хорошо перемѣшиваютъ и даютъ закиснуть на льду. Если же дѣлаютъ съ кипяченымъ молокомъ, то его увариваютъ до тѣхъ поръ, пока молоко сдѣлается желтымъ, въ остальномъ поступаютъ какъ бы не съ кипяченымъ и ставятъ въ печь; когда молоко свернется, то не трогая образовавшейся пѣнки, выносятъ на ледъ. Подаютъ мелкій сахаръ и толченую корицу.

1152. Варенецъ.

Поступаютъ во всемъ какъ № 1151, но только дѣлается исключительно изъ кипяченыхъ сливокъ, для чего сливки ставятъ въ печь или на плиту и даютъ имъ кипѣть, когда образуется пѣнка, то ее при посредствѣ ложки опускаютъ на дно, и сливки продолжаютъ кипятить и т. д., пока образуется достаточно пѣнокъ, потомъ заквашиваютъ и пр.

1157. Груша земляная.

Смотр. №№ 212, 213, 214 и 215.

1154. Морковь.

Смотр. №№ 216, 217, 218, 219, 220 и 222.

1155. Цимистъ жидовскій.

Смотр. № 221.

1156. Винегредъ сборный.

Выдать: 5 большихъ картофелинъ, 2 небольшихъ свеклы, $\frac{1}{4}$ кочна кислой капусты, 5 соленыхъ огурцовъ, по немногу разныхъ маринадовъ, 1 лож. крѣпкой готовой горчицы, 1 лож. сахару, 2 лож. постнаго масла, 4 лож. уксусу.

Отварить картофель и свеклу, порѣзать ломтиками, нашинковать капусту, очистить огурцы и такъ же порѣзать ломтиками,—все уложить рядами на блюдо, сверху убрать маринадомъ. Стереть горчицу съ сахаромъ и масломъ, посолить и разбавивъ уксусомъ облить винегредъ. Кто любитъ можно прибавить маслинъ, отварныхъ грибовъ, капорцевъ и оливокъ.

1157. Всѣ драчены.

Подаются съ успѣхомъ на завтраки, такъ какъ приготовленіе ихъ не сопряжено съ большими хлопотами.

1158. Р ѣ п а.

Смотр. №№ 227, 228.

1159. К а р т о ф е л ь.

Подается во всѣхъ видахъ.

1160. Б р ю к в а.

Смотр. № 232.

1161. Я й ц а.

Смотр. №№ 241, 242, 243 и 250.

1162. Я и ч н и ц а.

Смотр. №№ 244, 245, 246, 247, 248 и 249.

1163. Т а р т и н ы.

Смотр. отъ № 288 до № 295 включительно.

1164. Мышки картофельныя.

Смотр. № 357.

1165. Пампушки польскія.

Выдать: 1 фун. творогу, $\frac{1}{4}$ фун. муки, 4 яйца, $\frac{1}{4}$ ф. масла.

Творогъ протереть чрезъ рѣшето, прибавить муку и яйца, посолить, все хорошо перемѣшать и подѣлать маленькіе лепешки, которые опустить въ посоленный кипятокъ; когда всплывутъ, выбрать друшлакомъ, выложить на глубокое блюдо и облить масломъ.

Отдѣльно подаютъ сметану и сахаръ.

1166. Лукъ испанскій въ сметанѣ.

Испанскій крупный лукъ очень нѣжный и сладкій. Его рѣжутъ тонкими ломтиками какъ лимонъ, пересыпаютъ слегка солью и обливаютъ густой сметаной.

1167. Молодая редька или редисъ въ сметанѣ.

Смотр. приготовленіе какъ № 1166.

1168. Молодая редька или редисъ съ масломъ.

Подается въ натуральн. видѣ и къ нимъ сливочное масло.

1169. Т о м а т ы.

Томаты въ сыромъ видѣ рѣжутъ на равные ломтики, солятъ, даютъ полежать съ часъ и обливаютъ соусомъ изъ горчицы, уксуса, немного сахара и прованскаго или хорошаго подсолнечнаго масла; посыпаютъ рубленнымъ зеленымъ лукомъ или укропомъ.

1170. Творогъ со сметаной.

Свѣжій творогъ протираютъ черезъ рѣшето на круглое блюдо и къ нему отдѣльно подаютъ сметану и мелкій сахаръ; кто любитъ, — толченую горчицу.

1171. М а к а р о н ы.

Смотр. № 408.

1172. Грибы соленные или маринованные.

Маринованные подаютъ безъ всякихъ приправъ, соленные же или отварные кто любитъ, приправляютъ рубленнымъ зеленымъ или рѣпчатымъ лукомъ и обливаютъ прованскимъ масломъ.

1173. С ы р ь.

Все сыры безъ исключенія могутъ служить завтракомъ или холодной закуской.

ОТДѢЛЪ VIII.

Напитки.

ОТДѢЛЪ VIII.

Разные напитки какъ-то: воды, квасы, кислые щи и проч.

1274. Вода малиновая.

Взять 5—10 фун. спѣлой малины, растереть въ фарфоровой ступкѣ, прибавить холодной воды, чтобы на каждую бутылку ея приходилось по одному фунту ягодъ, размѣшать и процѣдить чрезъ бумагу. На каждую бутылку полученной жидкости прибавить $\frac{1}{4}$ ф. мелкаго сахару, когда послѣдній распустится снова процѣдить, разлить въ бутылки и слегка закупоривъ, поставить на ледъ.

1275. Вода смородинная.

Приготавливается какъ № 1275, но сахару берутъ двойную пропорцію.

1276. Вода брусничная.

Приготавливается какъ № 1274.

1277. Вода рябиновая.

Пропорція какъ № 1274. Хватившую морозомъ рябину помѣщаютъ въ боченокъ, наливаютъ кипятку и остужаютъ.

Когда вода хорошо настоится и вся гуща падетъ на дно, разливають въ бутылки и прибавляютъ на каждую бутылку $\frac{1}{4}$ фун. мелкаго сахару. Сохраняется какъ № 1274.

1278. Вода имбирная.

8 золотниковъ толченаго имбиря, 4 золот. креморттортору, $2\frac{1}{2}$ ф. сахару, и 2 лимона наръзанныхъ ломтиками варить съ $\frac{1}{2}$ ведромъ воды. Когда лимоны разварятся, воду слить, остудить, прибавить 3 зол. сухихъ дрожжей, распущенныхъ въ небольшомъ количествѣ этого же отвара и дать бродить 1 сутки, послѣ чего процѣдить чрезъ бумагу и разлить по бутылкамъ изъ подъ шампанскаго и хорошо закупоривъ обвязать пробки веревкой, иначе онѣ выскочатъ.

1279. Вода изюмная.

3 ведра воды, вылить въ боченокъ, куда положить 40 фунтовъ изюму, цедру изъ пяти лимоновъ, а самыя лимоны изрѣзать и такъ же положить въ боченокъ, прибавить 10 зол. сухихъ дрожжей, распущенныхъ въ небольшомъ количествѣ воды и поставить въ теплое мѣсто, гдѣ дать бродить 2—3 сутокъ, потомъ вынести на погребъ, гдѣ держать мѣсяцъ, послѣ чего разлить въ бутылки, прибавивъ на каждую по одной изюминки; бутылки закупорить какъ № 1278 и хранить на холоду. Можно по желанію прибавить сахару.

1280. Вода яблочная.

Взять сколько угодно спѣлыхъ яблокъ, положить въ боченокъ, налить холодной водой и поставить въ теплое мѣсто, хорошо закупоривъ боченокъ. Въ такомъ видѣ онъ долженъ стоять 3—4 недѣли. Когда вода приметъ яблочный вкусъ, изъ боченка отливають нѣсколько бутылокъ для употребленія, а остальные яблоки снова долить водою сколько было взято жидкости.

1281. Вода грушевая.

Приготавливается какъ № 1280.

1282. Питіе апельсинное.

Снять цедру съ 10 апельсиновъ, разрѣзать апельсины и выжать изъ нихъ сокъ, прибавить 3 фун. сахару самаго мелкаго и сокъ съ 4 лимоновъ. Разводить это питіе по желанію вкусу водою и перелить въ графинъ.

1283. Питіе лимонное, лимонадъ.

Дѣлается какъ № 1282, но берутъ только лимоны безъ апельсинъ по вкусу и по желанію крѣпости лимонада, — воду.

1284. Аршадъ. Миндальное молоко.

$\frac{1}{2}$ фунта сладкаго и 10 штукъ горькаго миндаля, ошпариваютъ кипяткомъ снимаютъ корицу, кладутъ въ мѣдную ступку и толкутъ какъ можно лучше, прибавляя по немногу холодную воду, размѣшиваютъ и процѣживаютъ чрезъ холстъ или салфетку, сильно выжимая; оставшіеся выжимки обратно кладутъ въ ступку, продолжаютъ толочь, опять разбавляютъ водою и опять процѣживаютъ въ ту же миску. Воды надо прибавлять столько, чтобы образовалось 4 стк. молока, къ которому по вкусу прибавляютъ мелкаго сахару. Этотъ прохладительный напитокъ очень приятенъ и полезенъ. Въ постные дни онъ замѣняетъ сливки или молоко коровье, употребляемое къ чаю или кофе.

12846. Молоко маковое и конопляное.

Сѣмена мака и конопли толкутъ какъ миндаль № 1284 и все прочее дѣлаютъ какъ указано въ № 1284

1285. Питъе клюквенное.

Отварить клюкву, когда сдѣлается мягкой и полопается, протереть чрезъ рѣдкое сито, смѣшать съ отваромъ, прибавить по вкусу сахару и по желанію воды и процѣдить чрезъ бумагу, хранить на льду до употребленія.

1286. Квасъ бѣлый.

Ячнаго и ржаного солоду по 10 фун., прибавить 2 фун. крупчатой муки и 3 фун. гречневой, смѣшать все вмѣстѣ, всыпать въ кадку, налить кипяткомъ такъ, чтобы образовалось не особенно густое тѣсто и мѣшать весломъ, до тѣхъ поръ, пока не будетъ комьевъ, затѣмъ налить еще кипятку и дать постоять нѣсколько часовъ; когда достаточно остынетъ прибавить 6 зол. сухихъ дрожжей, разведенныхъ въ этомъ же суслѣ и немного мяты; когда квасъ начнетъ бродить его слѣдуетъ чаще мѣшать лопаткою, а затѣмъ, когда онъ будетъ совершенно заквашенъ, развести водою, дать отстояться и сливать въ бутылки.

1287. Квасъ красный.

2 мѣры ячменнаго солода, 2 мѣры крупнаго ржаного солода, 20 фун. мелкаго ржаного солода, 4 мѣры ржаной муки и 5 ф. оставшихся въ булочной отъ печенья хлѣбовъ мучныхъ комьевъ. Все это облить 6 ведрами кипятка, мѣсить какъ хлѣбы и сейчасъ же помѣстить въ печь, натоленную сѣньею, чѣмъ для хлѣбовъ. Закрывать и замазывать заслонку

печи и дать стоять 10—12 часовъ. Вынувъ изъ печи, все полученное количество раздѣлить на 12 частей и сдѣлать изъ нихъ хлѣбы. Эти хлѣбы употреблять не все вдругъ, но только по 2 на каждую 35 ведерную бочку, слѣдующимъ образомъ: на дно квасной бочки сначала кладется деревянный крестъ, а потомъ деревянная рѣшотка, на эту рѣшотку настилается рядъ чистой соломы, которую придавливаютъ другимъ крестомъ, чтобы солома не поднималась при наливаніи воды. Послѣ этого, разламываютъ 2 хлѣба на мелкія кусочки, кладутъ въ бочку и наливаютъ 1 ушатъ кипятку, между тѣмъ, какъ въ другомъ ушатѣ съ кипяткомъ распариваютъ 1 фун. мяты и вмѣстѣ съ мятой вливаютъ въ бочку. Когда жидкость остынетъ, бочку доливаютъ холодной водою и оставляютъ закисать, пока квасъ достигнетъ должной кислоты.

1288. Квасъ имбирный.

Смотр. № 1278.

1289. Квасъ сухарный.

На 50 бут. квасу берутъ 5 ф. ржаного сладкаго хлѣба, рѣжутъ на куски и сушатъ въ легкой температурѣ; потомъ ихъ помѣщаютъ въ ушатъ и завариваютъ 2½ ведрами кипятку, даютъ остыть; когда остынетъ и хлѣбъ осядетъ на дно, процѣживаютъ черезъ салфетку, прибавляютъ 3 фун. сахарнаго песку, раствореннаго въ 14 фун. воды, ¼ фун. сухихъ дрожжей и ¼ ф. мяты, предварительно разваренной въ небольшомъ количествѣ воды, даютъ бродить 2—3 часа; разливаютъ въ бутылки, куда кладутъ по 1 изюменкѣ и бутылкамъ даютъ стоять не закупоривая, пока будетъ замѣтна въ горлышкѣ бутылки игра, т. е. выдѣленіе легкихъ пузырьковъ; тогда только бутылки изъ толстаго стекла хорошо закупориваютъ, обвязываютъ пробки крѣпкой веревкой или проволокой и хранятъ на погребѣ въ лежащемъ положеніи.

1290. Квасъ лимонный.

Кладутъ въ кадку 1 ф. изюму и 5 изрѣзанныхъ лимоновъ вмѣстѣ съ кожей, выбравъ косточки, обливаютъ 10 ф. патоки и прибавляютъ 30 бут. кипятку; все хорошо размѣшиваютъ и даютъ остыть: послѣ чего прибавляютъ 3 зол. сухихъ дрожжей распущенныхъ въ 1 стк. холодной воды съ $\frac{1}{2}$ ст. муки.

На другой день можно прибавить еще 10 бут. холодной воды. Когда изюмъ съ лимономъ всплывутъ на верхъ, квасъ процеживаютъ черезъ полотно, разливаютъ въ бутылки, хорошо закупориваютъ, и пр. какъ сказано въ № 1289.

Вмѣсто патоки можно брать сахаръ.

1291. Квасъ клюквенный.

Приготавливается какъ № 1290.

1292. Квасъ малиновый.

Приготавливается какъ № 1290.

1293. Квасъ черной смородины.

Приготавливается какъ № 1290.

1294. Квасъ клубничный.

Приготавливается какъ № 1290.

1295. Квасъ земляничный.

Приготавливается какъ № 1290.

1296. Квасъ вишневый.

Приготавливается какъ № 1290.

1297. Квасъ яблочный.

Приготавливается какъ № 1290.

1298. Квасъ грушевый.

Приготавливается какъ № 1290.

1299. Квасъ рябиновый.

Приготавливается какъ № 1290.

1300. Пиво домашнее.

$\frac{1}{2}$ ведра ячменного солоду размѣшать съ 2 ведрами холодной воды и оставить на сутки, послѣ чего помѣстить въ котель, куда прибавить чайную ложку соли и кипятить 2 часа, затѣмъ прибавить $\frac{1}{2}$ ф. хмѣлю и еще варить $\frac{1}{2}$ часа; процѣдить въ боченокъ, остудить до температуры парнаго молока, прибавить $\frac{1}{4}$ ф. сухихъ дрожжей, разведенныхъ въ этой же жидкости и 1 ф. до красна уваренной патоки, все хорошо размѣшать и оставить часовъ на 10; разлить по бутылкамъ, закупорить только на другой день.

По желанію, можно вмѣсто патоки брать сахаръ. Пропорцію хмѣля можно мѣнять по желанію крепости пива.

1301. Кислые щи.

Крупчатой муки 12 ф., гречневой 10 ф., солоду пшеничного 2 горсти, мякиша ржаного хлѣба (высушить безъ корки

и истолочь) 12 ф., все смѣшать, заварить 10 ведрами кипятку и развести холодной водой до жемаемой густоты. Когда устоится слить въ другую кадку, положить 1 ф. изюму, мяты и заквасить гущей изъ подъ кваса. (Какъ изюмъ такъ и мята должны быть завязаны въ холщевый мѣшокъ). Когда окиснетъ, изюмъ вынуть съ мятой изъ мѣшечка, разложить изюмъ по бутылкамъ и налить въ нихъ кислые щи и закупоривъ обвязать веревкой.

1302. Медъ отличный.

10 ведеръ воды, 50 ф. меду, 20 ф. сахарнаго песку и 1 фун. хмѣлю увариваютъ до густоты. Охлаждаютъ и прибавляютъ $\frac{1}{2}$ ф. сухихъ дрожжей, разведенныхъ въ небольшомъ количествѣ воды, крупно толченаго фіалковаго корня $\frac{1}{2}$ фун., имбирю $\frac{1}{2}$ ф. и отъ 50—70 капель розоваго масла, 1 зол. лимоннаго масла и 1 лож. уксусу. Даютъ бродить 3 мѣсяца, послѣ чего разливаютъ въ бутылки, хорошо закупориваютъ распаренными въ горячей водѣ пробками и обвязываютъ проволокой; хранятъ на погребѣ въ лежачемъ положеніи.

1303. Медъ лимонный.

На 215 штофовъ воды взять 15 фун. меду и 2 фун. сахара, сварить, слить пѣну и остудить. Потомъ положить цедру съ 12 лимоновъ и ихъ сокъ и 10 зол. дрожжей. Послѣ броженія, вынести на ледъ и спустя мѣсяць разлить въ бутылки.

1304. Медъ апельсиновый.

Приготовляется какъ № 1303.

1305. Медъ малиновый.

1 пудъ меду и 4 ведра воды варятъ и снимаютъ пѣну; когда пѣна уничтожится и болѣе не будетъ появляться, тогда вливаютъ морсъ изъ 1 четверика малины, хорошо кипятятъ 1—2 раза, остужаютъ, прибавляютъ $\frac{1}{2}$ ф. сухихъ дрожжей и даютъ перебродить и проч. какъ № 1303.

1306. Медъ клюквенный.

Приготавливается какъ № 1305, но онъ скоро окисляется, а потому его не слѣдуетъ много заготовлять въ прокъ.

1307. Медъ вишневый.

Приготавливается какъ № 1305.

1308. Медъ изъ черной смородины.

Приготавливается какъ № 1305.

1309. Медъ клубничный.

Приготавливается какъ № 1305.

1310. Медъ земляничный.

Приготавливается какъ № 1305.

1311. Амброзія.

Поджарить 455 част. каштановъ, 300 частей картофельной муки, 125 ч. муки бобовъ, 125 част. муки чечевицы; давъ

остыть прибавляютъ 100 ч. мелко истертѣй ванили, все хорошо перемѣшиваютъ и хранятъ въ банкахъ. Очень питательный, вкусный, пріятный напитокъ, употребляется очень часто вмѣсто шоколада, для чего его можно варить на молокѣ и прибавлять по вкусу сахару.

1312. Шоколадъ.

До бѣла растираютъ 4 желтка съ $\frac{1}{4}$ фун. мелкаго сахару, прибавляютъ $\frac{1}{2}$ ф. тертаго шоколаду и берутъ 3 бут. цѣльнаго молока, размѣшиваютъ въ немъ шоколадъ съ желтками и подогреваютъ осторожно, чтобы желтки не сварились, взбивая постоянно вѣнчикомъ. Разливаютъ въ чашки или стаканы и отдѣльно подаютъ сахаръ и какіе-либо бисквиты. Вмѣсто яицъ можно положить 1 ст. ложку муки.

1313. Сбитень.

Патоку вмѣстѣ съ припостями какъ-то: гвоздикой, корицей, имбиремъ, кардоманомъ, мускатнымъ орѣхомъ и лавровымъ листомъ, увариваютъ до темно-краснаго цвѣта и до порядочной густоты, перекладываютъ въ банки и хранятъ для употребленія. При употребленіи берутъ нѣкоторое количество этой тягучей, густой, пахучей массы и распускаютъ въ горячей водѣ; если желаютъ, то по вкусу прибавляютъ сахару.

Лучшій сбитень дѣлается на сахарѣ или медѣ.

1314. Кофе (см. I отдѣлъ).

Знаменитый химикъ г. Либихъ говоритъ, что лучший способъ приготовленія настоящаго кофе заключается въ томъ, чтобы сохранить въ немъ по возможности болѣе его ароматическихъ веществъ, а потому кофе никогда не слѣдуетъ кипятить, какъ это дѣлаютъ большинство хозяекъ, — а прямо обваривать кипяткомъ, дать отстояться и разливать. Кто любитъ, чистый кофе можно смѣшивать съ кофе изъ винныхъ

ягодъ, желудковымъ, овсянымъ, ячнымъ, чечевичнымъ и пр. Что же касается до обычая прибавлять къ кофе цикорій, то этотъ обычай долженъ быть положительно оставленъ, такъ какъ въ настоящее время медицина доказала, что цикорій не только не приноситъ никакой пользы, но даже вреденъ.

1315. Напитокъ для возбужденія аппетита.

На 6 чашекъ этого напитка положить 2 стол. ложки золотыячаника (можно приобрести въ аптекѣ), прибавить немного свѣжихъ листьевъ померанцевыхъ, 1 разъ вскипятить и остудить. За часъ передъ ѣдой принимать по 1 рюмкѣ.

1316. Чай земляничный.

Собрать лѣтомъ листья земляники или клубники со стебельками, связать въ пучки, высушить въ тѣни и сохранить въ ящикѣ изъ липоваго сухаго дерева, выложенномъ въ серединѣ пергаментной бумагой, или же въ стеклянныхъ банкахъ, завязанныхъ пергаментной бумагой.

Употреблять какъ обыкновенный чай.

ОТДѢЛЪ ІХ:

З а г о т о в к и.

ОТДѢЛЪ IX.

З а г о т о в к и.

1417. Салатъ изъ турецкаго перцу.

30 штукъ сельдерея очистить, нарѣзать ломтиками и отварить слегка въ 1 бут. посоленной воды, вынуть, остудить и въ той же соленой водѣ слегка отварить 30 штукъ зеленыхъ стручковъ турецкаго перца и его листья и такъ же остудить. Уксусъ сварить съ пряностями, остудить. Сельдерея, стручки и листья класть въ банку, наливая уксусомъ, смѣшаннымъ съ водой, въ которой варился сельдерей; положить на все кружокъ изъ восковой бумаги, завязать пузыремъ и хранить въ холодномъ мѣстѣ.

1418. Салатъ изъ брусничнаго варенья.

$\frac{1}{2}$ четверки брусники варить съ 5 фун. патоки и 5 зол. корицы; когда станетъ кипѣть, положить 20 очищенныхъ антоновскихъ яблокъ, нарѣзанныхъ ломтиками и ломтики небольшой тыквы очищенной отъ верхней кожицы и сѣмянъ. Когда готово, остудить, положить въ банки и хранить въ холодномъ мѣстѣ.

1419. Салатъ изъ брусники съ рѣдкой.

Сахарнаго песку 10 стк., брусники 20 стак., груши земляной крупной 20 шт., яблокъ кислыхъ 10 шт., рѣдки наръзанной ломтиками 1 фун., моркови $\frac{1}{2}$ фун., корицы 10 золот. въ палочкахъ и 3 стак. воды; все уварить до готовности, если будутъ густо, то прибавить еще воды; переложить въ банки и хранить въ холодномъ мѣстѣ.

1420. Салатъ изъ свеклы.

Сварить свеклу, наръзать ломтиками, дать остыть, положить въ банку, положить соль и тмину, налить маринаду № 1438 и хранить на холодѣ.

1421. Салатъ изъ смородины.

На 2 бут. воды положить: крѣпкаго уксусу ложку, сахару мелкаго 2 чашки, 10 лавровыхъ листьевъ, соли одну ложку, корицы, гвоздики и перцу по 2 щепотки, вскипятить два—три раза бѣлымъ ключемъ, остудить и вылить на смородину; банку обвязать вошеной бумагой и поставить на погребъ. Черезъ 2 недѣли будетъ готово. Если заготавливаютъ на зиму, то банку заливаютъ саломъ, парафиномъ, стеариномъ и коровьемъ масломъ.

1422. Салатъ изъ дыни.

Нарѣзать дыню тонкими ломтиками, вскипятить немного съ солью и краснымъ казенскимъ перцемъ или простымъ и налить маринадомъ, № 1439.

1423. Брусника моченая.

На каждое ведро воды взять 2 ф. сахару, патоки или меду и 2 лож. соли; вскипятить, остудить и залить этимъ бруснику.

Иногда въ нее прибавляютъ палочки корицы, гвоздику и горошковый, англійскій и простой перецъ. Кадку покрыть деревяннымъ кружкомъ и хранить на погребѣ.

1424. Яблоки моченые.

Крѣпкіе кисло-сладкіе яблоки, лучше всего антоновскіе, кладутъ рядами въ кадку, перестилая каждый рядъ чистой соломой, заливаютъ сусломъ, приготовленнымъ какъ для квасу, но не заквашивая, прибавляютъ соли и сверху покрываютъ эстрагономъ. Для моченія яблоки можно класть въ моченую бруснику № 1423.

1425. Морошка моченая.

Дѣлаютъ какъ № 1423.

1426. Арбузы моченые.

Дѣлаютъ какъ 1423; хотя въ Малороссіи ихъ солятъ какъ свѣжіе грибы, но они въ этомъ случаѣ не очень вкусны.

1427. Арбузы маринованные.

Съ каждаго арбуза срѣзаютъ по горбушкѣ съ обѣихъ сторонъ и заливаютъ маринадомъ № 1438 отъ чего арбузы принимаютъ очень пріятный вкусъ и сохраняются очень долго.

1428. Огурцы соленные.

Для солки огурцовъ лучше всего выбрать небольшіе боченки, такъ чтобы огурцовъ изъ каждаго боченка хватило для употребленія не больше какъ на 1—2 недѣли.

Предназначенные для этой цѣли боченки предварительно выпариваютъ съ укропомъ, эстрагономъ, чеборомъ и листьями

черной смородины, наблюдая при этомъ, чтобы боченки не были худые и не текли. Вынувъ у боченка одно дно, другое выстилаютъ душистой травой, кладутъ для крѣпости очищенные кусочки хрѣну, а для запаха чеснокъ; дубовый листъ класть не слѣдуетъ, такъ какъ отъ него огурцы чернѣютъ и плѣсневѣютъ: огурцы укладываютъ стойми, плотно другъ къ другу, каждый рядъ перекладывая укропомъ, эстрагономъ и листьями черносмородины. Когда боченокъ будетъ полонъ, сверху покрываютъ еще травами, вставляютъ дно, плотно накалчиваютъ обручи и черезъ втулку наливаютъ кипящій рассолъ изъ воды и соли. На мѣру огурцовъ брать $1\frac{1}{2}$ ф. соли, хранить на льду.

1429. Огурцы въ тыквѣ.

Срѣзаютъ горбушку у тыквы, выскребаютъ внутренность и укладываютъ огурцы какъ въ № 1428; заливаютъ холоднымъ рассоломъ и хранятъ въ холодной водѣ или на льду.

1430. Огурцы маринованные, корнишоны.

Какъ корнишоны такъ ровно и обыкновенныя огурцы, заливаютъ кипящимъ маринадомъ съ прибавленіемъ небольшого количества казенскаго перца или безъ него какъ пикули № 1463.

1431. Огурцы зеленые и корнишоны.

$2\frac{1}{2}$ ведра воды, $1\frac{1}{2}$ лож. квасцовъ, 6 стк. соли и 3 бут. водки вскипятить и этимъ горячимъ рассоломъ залить только что собранные огурцы, сложенные въ боченокъ и переложенные листьями черной смородины, вишневыми и укропомъ.

1432. Грибы маринованные.

На 5 стак. хорошаго уксусу положить 1 стак. соли и 2 зол. селитры и кипятить вмѣстѣ съ грибами; остудить, переложить въ банку и поставить на 3—4 недѣли въ холодное мѣсто; послѣ этого рассолъ слить и налить маринаду № 1440. Банку залить масломъ или саломъ и поставить на погребъ. Сверхъ грибовъ, прежде чѣмъ заливать саломъ, можно положить въ банку зелени эстрагона или укропа.

1433. Грибы соленые.

Грибы очищаютъ, промываютъ и даютъ на рѣшетѣ просохнуть; послѣ этого кладутъ въ банку, перестилаютъ укропомъ, эстрагономъ, листьями черной смородины и наливаютъ посоленной воды; кладутъ кружокъ и придавливаютъ гнетомъ. Чѣмъ грибы будутъ долѣе сохраняемы, тѣмъ воду нужно дѣлать солонѣе.

1434. Шпинатъ.

Листья шпината перебираютъ, промываютъ и отвариваютъ въ соленой водѣ, протираютъ черезъ рѣшето, складываютъ въ банку, заливаютъ саломъ или масломъ, обвязываютъ пузыремъ и хранятъ на погребѣ.

1435. Лебеда.

Приготавливаютъ такъ же, какъ № 1434.

1436. Щавель.

Приготавливаютъ какъ № 1434.

1437. Вотьвинья.

Съ листьями свеклы поступаютъ какъ № 1434.

1438. Уксусъ для маринованія салатовъ.

На четверть фун. овощей, фруктовъ или ягодъ берутъ $4\frac{1}{2}$ стак. крѣпкаго уксусу, $1\frac{1}{2}$ стак. сахару, 50 зол. крупно толченой гвоздики, 2 вершка корицы, 2 зол. англійскаго перца, 10 лавровыхъ листковъ и 1 лож. соли. Все это векипятить и охладить. Для кислыхъ ягодъ надо брать 2 стак. сахару.

1439. Уксусъ для фруктовъ и ягодъ.

Вскипятить $\frac{1}{2}$ штофа уксусу, 1 штофъ воды, $1\frac{1}{2}$ фун. сахару, $\frac{1}{2}$ лож. селитры, $\frac{1}{2}$ лож. соли, 2 лавровыхъ листа, 1 вершковъ корицы и 10 шк. гвоздики. Этимъ маринадомъ заливаютъ виноградъ, вишни, сливы, и пр. Если заливаютъ дыню, то прибавляютъ 2 зол. имбирю или немного казенскаго перцу.

1440. Уксусъ для овощей огородныхъ.

Дѣлаютъ какъ № 1439, но сахару берутъ только 4 куса пиленого.

1441. Фасоль стручки соленые.

Молодые стручки фасоли нашинковать вдоль и пересыпавъ солью, сложить въ кадочку или банку, покрыть кружкомъ и поставить на ледъ. Передъ употребленіемъ слѣдуетъ мочить въ теплой водѣ.

1442. Горохъ зеленый.

Вылущенный горохъ плотно укладываютъ въ высокія жестяныя банки и наливаютъ въ нихъ холодной воды, слегка посоленной; жестянки запаиваютъ, а въ крышкѣ дѣлаютъ отверстіе не больше булавочной головки и ставятъ въ мѣдный тазъ съ холодной водой, а тазъ съ жестянками помѣщаютъ на плитѣ; когда вода закипитъ, то дать стоять банкамъ до того времени, пока крышки ихъ сдѣлаются горячими, а изъ отверстія пойдетъ паръ; тогда не вынимая изъ таза, паяльникомъ запаиваютъ дырочку въ крышкѣ, тазъ снимаютъ съ плиты и даютъ водѣ остыть, не вынимая банокъ съ горохомъ. Такъ консервированный горохъ не будетъ имѣть никакой разницы съ свѣжимъ горохомъ. Сохранить такой консервъ можно неопредѣленно долгое время.

1443. Стручки лопатки гороховые.

Приготавливается какъ № 1442.

1444. С п а р ж а.

Приготавливается какъ № 1442.

1445. Цвѣтная капуста.

Приготавливается какъ № 1442.

1446. Фасоль лопатки консервъ.

Приготавливается какъ № 1442.

1447. Фасоль лущеная консервъ.

Приготавливается какъ № 1442.

1448. Горошек соленый.

Приготавливается какъ № 1433.

1449. Т о м а т ь.

Спѣлые яблоки томата помѣщаютъ въ муравленный горшокъ, куда наливаютъ столько воды, чтобы она ихъ только слегка покрыла; замазываютъ горшокъ глиной или тѣстомъ и ставятъ въ истопленную печь, чтобы хорошо упрѣло, потомъ протираютъ черезъ сито, солятъ и перекладываютъ въ жестянки, которыя запаяваютъ или засмаливаютъ.

1450. Горчица крѣпкая скороспѣлая.

1 ф. лучшей желтой сарептской горчицы протиретъ въ сухомъ видѣ чрезъ рѣшето, заварить горячей водой, чтобы образовалось родъ тѣста, которое хорошо перемѣшать и палить по возможности болѣе кипятку и уже не мѣшая оставить въ покоѣ, пока вода, находящаяся надъ горчицей, охладится до температуры парнаго молока; тогда воду слить, а горчицу какъ можно лучше растиретъ; опять налить кипятку, даютъ стоять, сливаютъ воду, растираютъ и т. д. дѣлаютъ 4—5 разъ, наконецъ прибавляютъ 2 фун. сахарнаго песку, $\frac{1}{2}$ фун. соли и воды до желаемой густоты и хорошо размѣшиваютъ, складываютъ въ банки. Эта горчица очень вкусна, крѣпка и можетъ быть употреблена тотчасъ по изготавленіи, тогда какъ всякая горчица, приготовленная другимъ способомъ, послѣ приготавленія должна стоять нѣсколько дней, иначе она обыкновенно имѣетъ не пріятный трояно-горькій вкусъ.

1451. Горчица русская крѣпкая.

1 фун. желтой сарептской горчицы завариваютъ кипяткомъ до надлежащей густоты, хорошо растираютъ, чтобы не было

ни малѣйшихъ комочковъ, прибавляютъ $\frac{1}{2}$ ф. сахарнаго песку, $\frac{1}{2}$ ф. соли и опять все хорошо растираютъ.

Употреблять ее какъ вполне готовую можно не ранѣе 3—4 дней.

1452. Горчица французская.

На 1 фун. сѣрой горчицы берутъ $3\frac{1}{2}$ зол. кардомону, $3\frac{1}{2}$ зол. кореньевъ петрушки, $3\frac{1}{2}$ зол. кореньевъ сельдерея, $2\frac{1}{2}$ зол. эстрагону, 1 зол. чесноку, — все изрубить какъ можно мельче въ однородную массу и заварить горчицу на уксусѣ, потомъ прибавить 7 зол. соли и сахару по вкусу.

1453. И л и.

Вскипятить уксусъ съ 16 зол. эстрагона, 5 зол. базилики, 2 зол. лавроваго листу и 80 лот. мелко-изрубленнаго сыраго луку; процѣдить, прибавить на каждую порцію этого уксуса 2 лот. соли и затереть горчицу.

1454. И л и.

На $1\frac{1}{2}$ фун. сѣрой горчицы положить $\frac{1}{2}$ фун. сахару, 4 ложки тертыхъ ржаныхъ сухарей, ложку соли, $\frac{1}{2}$ чайной лож. толченаго чернаго перцу и по $\frac{1}{2}$ фун. мелко-изрубленныхъ и протертыхъ каперцевъ и оливокъ, — все хорошо смѣшать, развести уксусомъ эстрагономъ и заварить горчицу до желаемой густоты.

1455. Горчица англійская.

На 4 фун. горчицы берутъ 1 ф. пшеничной муки, $\frac{1}{2}$ ф. соли и немного настойки казенскаго перцу.

1456. И л и.

19 фун. горчицы, 1 фун. соли, 4 лота. чесноку и $1\frac{1}{2}$ лота каэнскаго перцу.

1457. И л и.

2 фун. горчицы, 3 лот. чесноку, 1 лот. базилика, $\frac{1}{2}$ лот. эстрагону, 1 лот. шафрану, $1\frac{1}{2}$ лот. корицы, $\frac{1}{2}$ лот. имбирю, $\frac{1}{2}$ лота укропнаго сѣмени и $\frac{1}{2}$ ф. соли заварить уксусомъ.

1458. Горчица яблочная.

На 3 лож. желтой горчицы кладутъ 4 лож. яблочнаго пюре изъ печеныхъ кислыхъ яблокъ, 2 лож. сахару, 2 чайныхъ лож. соли и завариваютъ уксусомъ № 1438. Употребляютъ не ранѣе какъ черезъ 3—4 дня.

1459. Горчица грушевая.

Приготавливаютъ какъ № 1458, но грушевое пюре дѣлаютъ изъ сырыхъ грушъ.

1460. Капуста шинкованная.

Нашинковываютъ капусту изъ бѣлыхъ тугихъ кочней, отбрасывая кочерыжки, хорошо переминаютъ съ солью, смѣшанной съ анисомъ или тминомъ или сѣменами укропа и уколачиваютъ въ кадку деревянной колотушкой. Многіе любятъ перекрадывать ломтиками моркови, яблоками или брусникой. Наложивъ такимъ образомъ полную кадку, дѣлаютъ палкой нѣсколько отверстій въ капустѣ до самого дна кадки, чтобы могъ свободно проходить выдѣляющійся непріятный запахъ, что повторяютъ ежедневно въ продолженіи 2 недѣль, послѣ чего кладутъ кружокъ и на него довольно тяжелый гнетъ.

1461. Капуста рубленная.

Рубленную капусту безъ кочерыжекъ смѣшиваютъ съ солью и пр. какъ сказано въ № 1460. Дно кадки посыпаютъ ржаной мукой и кладутъ ломтиками ржаной хлѣбъ для закваски.

1462. Капуста кислая кочанная.

Обыкновенно отдѣльно никогда не заквашиваютъ цѣльные кочаны, но дѣлаютъ это вмѣстѣ съ рубленой кислой капустой № 1461, куда кладутъ цѣлые кочны, пересыпаютъ рубленой или шинкованной № 1460 и оставляютъ закваситься.

1463. П и к у л и.

Въ составъ пикулей входятъ: цвѣтная капуста, мелкій лукъ, кто любитъ чеснокъ, мелкіе огурчики, гороховые и фасолевые стручки, земляная груша, турецкій зеленый и красный перецъ, очищенная кочерыжка отъ капусты, спаржа, недозрѣлая кукуруза, зеленые не дозрѣлыя томаты, рѣпа, брюква, морковь, сѣмена не дозрѣлыя настурции и кислые яблоки.

Каждую зелень варить отдѣльно, наблюдая чтобы, не переварилось; когда все готово, выкладываютъ въ холодную воду, откидываютъ на рѣшето, рѣжутъ на разные фигурчатые кусочки и заливаютъ холоднымъ уксусомъ № 1440 съ прибавленіемъ каэнскаго перца. Огурчики, лукъ, чеснокъ, стручки гороха, земляную грушу, крыжовникъ, томатъ, яблоки, кочерыжки и сливы совсѣмъ не варятъ, а кладутъ свѣжими. Въ пикули можно прибавить также не варя каперцы и оливки.

1464. Тоже по англійски.

Приготовленные вещества, идущія въ составъ пикули, отвариваютъ согласно № 1463 и заливаютъ густымъ соусомъ про-

вансаль съ большимъ количествомъ крѣпкой готовой желтой горчицы съ прибавленіемъ настойки каенскаго перца настолько много, чтобы сильно жгло языкъ.

1465. Соя грибная.

Дѣлается изъ сухихъ бѣлыхъ грибовъ, которые хорошо перемываютъ, кладутъ въ холодную воду и даютъ имъ хорошо размокнуть, кипятятъ, чтобы какъ можно лучше разварились. рубятъ такъ мелко, чтобы образовалось пюре, солятъ по вкусу и прибавляютъ для густоты пюре изъ чечевицы.

1464. И л и.

Сушеные грибы перемываютъ, чтобы удалить песокъ, мелко толкутъ, (когда высохнутъ) просѣиваютъ чрезъ чистое сито и увариваютъ, а потомъ прибавляютъ соли и пюре изъ чечевицы для густоты.

1467. Соя изъ шампиньоновъ.

20 стак. большихъ шампиньоновъ посолить и оставить на 24 часа. потомъ растереть, процѣдить и вскипятить, снявъ пѣну; остудить и разлить по бутылкамъ, посолить и закупоривъ, изъ этой пропорціи должно выйти около 2½ бут.

1468. Грибной порошокъ.

Шампиньоны или бѣлые грибы сушатъ такъ, чтобы они свободно ломались пальцами, и отнюдь не гнулись; толкутъ въ мѣдной или чугунной ступкѣ, просѣиваютъ черезъ частое рѣшето, помѣщаютъ въ небольшія баночки и хорошо закупориваютъ.

1469. Грибы сушеные.

Срѣзать корешки съ землею отъ свѣжихъ грибовъ, разрѣзывать пополамъ если они большіе или даже на четыре части, надѣть на веревку и сушить на сквозномъ вѣтру.

1470. Крупа экономическая.

Эту крупу обыкновенно дѣлаютъ изъ картофельной или изъ обыкновенной муки, на цѣльныхъ яйцахъ, или на однихъ бѣлкахъ, или на однихъ желткахъ, по желанію.

Къ ½ фун. картофельной муки прибавляютъ столько сырыхъ яицъ, чтобы масса была настолько густа и однообразна, что ее возможно было бы свободно протереть черезъ рѣшето. Укладываютъ на бумагу и сушатъ на солнцѣ или въ легкомъ духу русской печи. Когда высохнутъ, складываютъ въ банки и хранятъ въ сухомъ мѣстѣ.

1471. Сыръ картофельный.

Къ 5 ф. картофельнаго пюре прибавляютъ 2 бут. кислаго молока и немного соли, хорошо размѣшиваютъ, складываютъ въ холщевый мѣшокъ и придавливаютъ гнетомъ. Послѣ этого прибавляютъ 2 фун. густой сметаны и снова хорошо размѣшиваютъ, опять помѣщаютъ подъ гнетъ, чтобы жидкость совершенно удалась. Сушатъ въ тѣни на вольномъ воздухѣ.

Чѣмъ долѣе этотъ сыръ будетъ лежать, тѣмъ будетъ вкуснѣе. Онъ сохраняется безъ порчи нѣсколько лѣтъ.

1472. Сыръ покшесъ.

Взять по ½ фун. сыра швейцарскаго, рокфора, (кто любитъ и зеленого), лимбургскаго, голландскаго и пармезанъ, все

и, стереть на теркѣ и прибавить 1 фун. растопленного масла, обязательно сливочного, 1 бутылку хорошаго рому или коньяку, все хорошо размѣшать, сложить въ масленки и хранить для употребленія.

1473. Сыръ изъ творогу.

Свѣжій творогъ отбрасываютъ на рѣшето, чтобы стекла сыворотка, прибавляютъ (на обыкновенный большой молочной горшокъ) 6 яицъ, $\frac{1}{8}$ ф. сметаны, немного соли и все хорошо растираютъ. Отдѣльно вскипятить молоко, прибавить творогъ и варить; при этомъ молоко свернется и сыворотка отдѣлается, тогда все раскладываютъ въ маленькіе мѣшечки и мѣшечки эти вѣшаютъ, чтобы стекла жидкость, и помѣщаютъ подъ гнетъ. Когда сыръ достаточно окрѣпнетъ, то его вынимаютъ изъ мѣшечковъ и ставятъ въ печь, чтобы образовалась кора. Если будетъ положено мало яицъ и сметаны, то сыръ будетъ не очень вкусенъ и рассыпчатый. Кто любитъ, къ этому сыру можно прибавить или тминъ, или анисъ, или сѣмена укропа и солить.

Если на сырѣ покажется плесень, то ее соскабливаютъ ножомъ и обмываютъ соленой водой.

Хорошо высушенный сыръ складывается въ большіе горшки, пересыпается соломой и сохраняютъ въ не очень сухомъ и не очень сыромъ мѣстѣ.

1474. Молоко сгущенное.

Парное молоко фильтруютъ чрезъ бумагу и кипятятъ въ хорошо луженомъ котлѣ, на сильномъ огнѣ, затѣмъ вторично фильтруютъ черезъ частое металлическое сито, чтобы отдѣлить пѣнки, и выпариваютъ въ водяной банѣ при 70° Р. прибавивъ на каждую бутылку молока хорошо рафинированной сахарной пудры по $\frac{1}{2}$ ф. Сахаръ этотъ сначала также увариваютъ съ водой, снимаютъ пѣну и горячій прибавляютъ къ молоку. Когда молоко при выпариваніи будетъ стекать въ видѣ клей-

кой массы, то оно готово и его немедленно разливаютъ въ подогрѣтыя жестянки, насколько возможно наполняютъ полнѣе. Даютъ остыть и молоко осесть; тогда банки дополняютъ густымъ горячимъ растворомъ сахара и запаиваютъ, но не переворачиваютъ, чтобы не попалъ воздухъ.

1475. Молоко сухое.

На 112 фун. парнаго молока кладутъ 28 ф. рафинированной сахарной пудры и 1 чайную ложку соли. Выпариваютъ въ эмалированномъ котлѣ на водяной банѣ, даютъ остыть и не сушатъ, въ плитки которыя завертываютъ въ оловянную бумагу, на подобіе шоколада.

1476. Укропъ.

Свѣжіе листья укропа изрубить, посолить довольно круто, сложить въ бочки и хранить на погрѣбѣ. Такой укропъ сохраняется очень хорошо, и не теряя своего запаха, съ большею выгодною можетъ употребляться зимой, такъ какъ въ это время свѣжій укропъ составляетъ рѣдкость, по своей дороговизнѣ.

ОГЛАВЛЕНІЕ.

	<i>Стр.</i>
<i>Предисловіе</i>	V
Норма суточнаго пищевого довольства	XI
Химическій составъ съѣстныхъ припасовъ царства жи- вотнаго.	XVI
Тоже царства растительнаго	XVIII
Время перевариванія желудкомъ мясной пищи . .	XX
Тоже растительной пищи	XXI

ОТДѢЛЪ I.

Съѣстные припасы употребляемые въ вегетарианской кухнѣ.

Яйца	25
Молоко	27
Сливки	28
Творогъ и сметана.	29
Масло коровье	—
Сыры.	31
Овощи и зелень	—
Петрушка	—
Сельдерей	—
Морковь.	—
Свекла	—
Горошекъ сушеный	32

	Стр.
Капуста кислая	32
Огурцы свѣжіе	33
Щавель	—
Капуста свѣжая	34
Стручковыя растенія	—
Мука	—
Мука пшеничная	35
„ гречневая	—
„ овсяная	—
„ русская	36
Крупа перловая	—
„ гречневая	—
„ ядрица	—
„ манная	37
„ смоленская	—
Пшено	—
Рисъ	—
Аррорутъ	—
Агаръ-агаръ	38
Горчица	—
Фрукты	39
Лимоны	—
Апельсины	—
Яблоки	40
Груши	—
Финики	—
Изюмъ	—
Кишмишъ	—
Черносливъ	—
Грибы разные	—
„ шампиніоны	41
Сахаръ обыкновенный	—
„ постный	42
„ постный	43
Медъ пчелиный	—
Уксусъ	44
Поваренная соль	45

	Стр.
Масла постныя	49
Пряности разныя	50
Воды	52
Чай	54
Шеколадъ	56
Какао	—
Цикорій	—
Миндаль	57
Кофе	58
Саго	63
Пиво	64
Вино	65

ОТДѢЛЪ II.

Принадлежности къ жилищнымъ блюдамъ.

Гренки по итальянски	71
„ „ нѣмецки	—
„ съ разнымъ сыромъ	72
„ обыкновенные	—
„ безъ масла	—
„ диавли	—
Ватрушки съ творогомъ	73
„ съ пшеномъ	—
„ „ манной кашей	74
„ „ гречневой кашей	—
Кляръ	—
„ постный	75
Крокеты изъ макаронъ	—
„ постные	—
„ изъ гречневой каши	76
Яйца фаршированныя	—
Клецки изъ муки, твердыя	—
„ „ „ рыхлыя	77
„ заварные	—

	Стр.
Клецки манная	77
„ изъ бѣлаго хлѣба	—
„ „ сухарей	—
„ по шведски	78
„ изъ крупъ	—
„ яичныя	—
„ изъ творогу	79
„ „ картофеля	—
„ поджаренныя	—
Ушки изъ каши	—
„ „ сушеныхъ грибовъ	80
„ „ сухихъ грибовъ съ гречневой кашей	—
„ „ свѣжихъ грибовъ	81
„ „ „ „ съ гречневой кашей	—
„ съ грибами и кашей	—
„ „ кислой капустой	—
„ „ „ „ съ грибами	82
„ изъ свѣжей капусты „ грибами	—
„ поджаренныя	—
Фрикадель изъ творогу	—
„ „ грибовъ	83
„ „ орѣховъ	—
Пирогъ-коровой изъ блиновъ	—
„ или пирожки изъ свѣжей капусты	84
„ „ „ „ кислой капусты	—
„ „ „ „ моркови	—
„ „ „ „ кислой капусты съ сухими грибам	85
„ „ „ „ съ свѣжими грибами	—
„ „ „ „ сухими грибами	—
„ „ „ „ солеными грибами	86
„ „ „ „ гречневой кашей	—
„ „ „ „ разной кашей	—
Пирогъ татарскій	—
Пирожки блинчатые	87
„ петить-бушь	—
Пирогъ съ овощами	—

	Стр.
Волованы	88
Пюре изъ разной зелени	—
„ „ каштановъ	89
„ „ картофеля	—
„ „ земляной груши	—
„ „ овощей	—
„ „ гороха	—
„ „ бобовъ	—
„ „ чечевицы	—
„ „ крупъ	—
„ „ томатовъ	90

ОТДѢЛЪ III.

Жидкія холодныя и горячія блюда.

Бульонъ изъ кореньевъ	93
Супъ изъ кореньевъ	94
„ французскій	—
„ армянскій хашо	—
„ итальянскій	95
„ овсяный	—
„ то же	—
„ желточный	96
„ съ клецками изъ яицъ	—
„ „ „ „ муки	—
„ „ заварными клецками	—
„ „ манными клецками	—
„ „ клецками изъ сухарей	—
„ „ „ „ по-шведски	97
„ „ „ „ изъ куръ	—
„ „ „ „ творогу	—
„ „ „ „ картофеля	—
„ „ кляромъ	—
„ „ ушками изъ каши	—
„ „ „ „ грибовъ	—

	Стр.
Супъ изъ сушеныхъ фруктъ	117
„ „ свѣжихъ ягодъ	—
„ „ т о ж е	118
„ „ сушеныхъ ягодъ	—
„ „ сушеныхъ ягодъ съ клѣтками	—
„ „ пива	—
„ „ „ т о ж е	119
Холодецъ съ яблоками	—
„ изъ фруктъ	—
„ „ ягодъ	—
„ „ сливовъ	120
„ шеколадный	—
„ на манеръ шеколаднаго	—
„ изъ кофе	—
„ миндальный	—
Супъ изъ сливъ	121
„ „ кардомана	—
„ холодный молочный	—
„ „ изъ кваса	122

ОТДѢЛЪ IV.

Блюда изъ муки, крупы, яицъ, сыра, масла, молока, овощей, зелени и проч.

Голантиръ грибной	125
„ изъ овощей и кореньевъ	126
Масло а-ля метръ д'отель	—
Зелень жареная	127
Капуста сафой	—
„ „ т о ж е	—
„ „ т о ж е	128
„ цвѣтная натюрель	—
„ „ т о ж е	129
„ брюссельская	—
„ „ метръ д'отель	—

	Стр.
Капуста обыкновенная по-польски	130
„ подъ бѣлымъ соусомъ	—
„ тушоная	—
„ Фаршированная	131
„ подъ молочнымъ соусомъ	—
„ красная	—
Кочерыжки капустныя	—
„ „ т о ж е	132
Капуста кислая	—
„ „ съ грибами и сметаной	—
Фасоль и ея лопатки	133
„ бѣлая	—
Шпинатъ	—
Лебеда	134
Щавель	—
Мхали по-грузински	—
Шпинатъ духовой	135
Крапива подъ соусомъ	—
Разсада подъ соусомъ	—
Салатъ подъ соусомъ	—
Листья рѣдьки и рѣдиски	—
Горохъ обыкновенный сухой	—
Гороховыя лопатки	136
Горохъ лущеный	—
„ съ морковью	137
„ со сливками	—
„ съ масломъ и сухарями	—
„ „ рѣпой или брюквой	—
„ „ зеленый сушеный	—
Кукуруза	138
Спаржа	—
Баклажаны	—
„ фаршированные	139
„ „ т о ж е	—
Груша земляная подъ соусомъ	—
„ „ по-польски	140

Груша земляная въ клярѣ	Стр. 140
„ „ жареная	—
Морксвъ	141
„ въ видѣ яичницы	—
„ рѣпа, картофель и капуста подь молочн. соусомъ	—
„ съ масломъ и сухарями	142
„ съ крокетами	—
Цимисъ жидовскій	—
Коротель	—
Маседуанъ изъ овощей	143
Жардишьеръ	—
„ т о ж е	144
Виноградъ горячій	—
Рѣпа	145
Кольраби	—
Картофель отварной	—
„ а ля метръ д'отель	—
„ со сметаной	—
Брюква подь соусомъ	146
Артишоки подь соусомъ	—
„ т о ж е	—
„ въ сметанѣ	147
„ по-англійски	—
„ а-ля кремъ	—
„ на молокѣ	148
„ съ сабаіономъ	—
„ съ зеленымъ горохомъ и грибами	—
Яйца въ смятку	149
„ „ мѣшечекъ	—
„ „ крутую	—
Яичница обыкновенная выпускная	—
„ съ чернымъ хлѣбомъ	—
„ „ лукомъ	150
„ „ картофелемъ	—
„ молокомъ	—
„ вареная	—

Яйца крашенныя	Стр. 151
Пастернакъ съ сабаіономъ	—
„ „ польскимъ соусомъ	—
„ „ сливочнымъ соусомъ	—
„ „ со сметаной	152
Грибы въ сметанѣ	—
„ трюфельные	—
Соусъ основной бѣлый	—
„ красный основной	153
Общее примѣчаніе къ соусамъ	—
Соусъ изъ каперцевъ	154
„ „ т о ж е	—
„ „ зеленого лука (холодный)	—
„ американскій красный	—
„ „ бѣлый	155
„ томатъ	—
„ пикантъ	—
„ изъ свѣжихъ грибовъ	—
„ красный кислосладкій	156
„ „ съ лукомъ	—
„ кислосладкій изъ лука	—
„ бешмель	—
„ провансаль обыкновенный	—
„ „ французскій	157
„ голландскій	158
„ „ т о ж е	—
„ французскій	159
„ сливочный	—
„ изъ артишоковъ, англійскій	—
„ „ свѣжихъ огурцовъ	160
„ „ цвѣтной капусты	—
„ „ разныхъ овощей	—
„ молочный	—
„ польскій	161
„ итальянскій	—
Голубцы	—

Голубцы т о ж е	Стр. 162
Драчена картофельная.	—
Торты	—
Крутоны.	—
Тартины изъ гречневой каши.	163
„ „ макаронъ.	—
„ „ зелени петрушки	—
„ картофельныя	164
„ изъ моркови.	—
„ рисовыя	—
„ съ сыромъ	—

ОТДѢЛЪ V.

*Блюда изъ крупъ, овощей, яицъ, зелени, сыру и проч. и проч.,
подаваемая третьимъ блюдомъ.*

Тыква запеченая	167
т о ж е	168
Коренья сладкіе	—
Груша земляная жареная.	—
Огурцы жареные	—
Рагу изъ огурцовъ	169
Салатъ изъ сельдерей	—
„ „ кислой капусты съ грибами	—
„ „ кислой капусты	170
„ „ свѣжей капусты	—
„ свѣжій, латукъ, роменъ, цикорій и пр. по французски.	—
„ тотъ-же по-нѣмецки	—
„ „ по польски	—
„ „ по англійски	—
„ „ по русски	—
„ изъ свѣжихъ огурцовъ	172
„ „ огурцовъ по польски	—
„ „ огурцовъ по венгерски	—
„ т о ж е	—

Салатъ изъ турецкаго перцу	Стр. 172
„ „ брусничнаго варенья.	173
„ „ брусники моченой	—
„ „ брусники съ рѣдкой	—
„ „ свеклы.	—
„ „ „ моченый.	—
„ „ „ маринованный	—
„ картофельный	—
„ изъ морошки	174
„ огурцы соленые и маринованные	—
„ пикули.	—
„ изъ моченыхъ яблокъ	—
„ „ смородины.	—
„ арбузы моченые	—
„ „ маринованные.	—
„ вишни маринованыя.	175
„ сливы маринованыя	—
„ крыжовникъ маринованный	—
Лукъ печеный	—
„ запеченый	—
Рѣпа печеная	176
„ фаршированная	—
Лукъ парей жареный	—
Картофель жареный	177
„ печеный.	—
„ фаршированный	—
„ со сметаной	178
Брюква запеченая.	—
„ фаршированная	—
Морковь фаршированная.	—
Мышки картофельныя.	179
Крокеты изъ картофеля	—
Артишоки жареные	180
Яйца гусиныя	—
Яичница фондю.	—
Бураки жареные.	181

	Стр.
Буракн моченые	181
Голубцы картофельные.	—
Сморчки фаршированные.	182
Каша гречневая	—
„ то же съ лукомъ	183
„ пуховая	—
„ пуховая съ сыромъ	—
„ изъ ячменныхъ крупъ	—
„ то же съ творогомъ	184
„ пшенная	—
„ манная на бульонѣ	—
„ то же на молокѣ	—
„ то же на миндальномъ молокѣ	—
„ рисовыя съ сыромъ	185
„ изъ кукурузы	—
„ овсяная на молокѣ	—
„ то же съ картофелемъ	—
„ изъ перловыхъ крупъ	186
„ по итальянски	—
„ картофельная	—
„ изъ зеленой ржи или пшеницы	—
„ изъ тыквы	—
„ тожъ съ рисомъ запеченая	187
„ то же съ пармезаномъ	—
„ Пылавъ	—
„ съ блинчатыми пирожками	188
Макароны обыкновенные.	—
„ со сметаной	189
„ по итальянски	—
„ съ пармезаномъ	—
„ съ грибами	190
Вермишель	—
Сырники или творожники	—
То же	—
Сырники блинчатые	191
Вареники	—

	Стр.
Пельмени	191
„ то же изъ сухихъ грибовъ	—
„ „ изъ свѣжей капусты	192
Крупеникъ	—
Кисель овсяный	—
„ гороховый	193
„ картофельный	—
Лапшевникъ	—
Оладьи манныя	—
То же	194
Оладьи изъ смоленскихъ крупъ	—
„ изъ пшена	—
„ съ вареньемъ, яблоками и пр.	—
Пышки	—
„ на миндальномъ молокѣ	196
„ то же	—
„ то же	—
Вафли	197
„ то же	—
„ то же	—
„ то же	—
„ шоколадныя	198
„ розовыя и пр.	—

ОТДѢЛЪ VI.

*Блюда сладкія, подаваемые послѣднимъ кушаньемъ, также
печенье и кондитерскія издѣлія.*

Соусъ бешемель со сливками	201
„ сабаюнъ	—
„ на винѣ	202
„ ромовый	—
„ изъ сливъ	—
„ „ малины	203
„ „ земляники	—

Соусъ изъ клубники.	Стр. 203
„ „ черники.	—
„ „ черной смородины.	—
„ „ вишенъ.	—
„ „ яблокъ.	—
„ розовый	204
„ изъ клоквы	—
„ „ сливъ	—
„ „ каштановъ.	205
„ „ чернослива	—
„ „ изюма	—
Оладьи миндальныя	—
„ сахарныя	206
Аркась	—
Рикато.	—
Бламанже.	207
„ постное	—
Биньетъ яблочный.	—
Пончки	—
Наливашники.	208
Хворостъ.	—
„ тоже	209
„ постное	—
Блины яблочные	—
„ царскіе	210
„ съ собаіономъ	—
„ по англійски	211
„ по голландски	—
Блинчики.	—
„ съ вареньемъ.	212
„ съ кремомъ	—
Вареники съ вареньемъ	—
„ изъ свѣжихъ ягодъ.	—
Арме-риттеръ	213
Пампушки малороссійскія.	—
Яблоки въ тѣстѣ	—

Каша изъ каштановъ	Стр. 214
„ изъ тыквы.	—
„ гурьевская.	—
Макароны съ творогомъ	215
„ по польски	—
Желе	—
„ тѣневое.	216
„ разноцвѣтное	217
Кампотъ изъ рису	—
Кремъ	—
„ бруле	218
Пломъ пудингъ	—
Мороженое сливочное	219
„ шоколадное	220
„ орѣховое.	—
„ чайное	—
„ кофейное	—
„ фруктовое	—
„ ягодное	—
Пуншъ гласе.	—
„ „ королевскій.	—
Кисели	221
Кольца	—
Котлеты рисовыя	—
Клецки миндальныя	222
„ яблочныя.	—
„ грушевыя	—
Вѣтеръ испанскій	—
Омлетъ.	223
Трубочки	—
Шарлотъ яблочный.	—
„ изъ чернаго хлѣба	224
Пирогъ воздушный.	—
„ сладкій съ яблоками	225
„ изъ ягодъ	—
„ съ вареньемъ.	—

Пирожки сладкіе	Стр. 225
Пудингъ изъ картофеля	—
„ овсяный	226
„ изъ ягодъ	—
„ „ творогу	—
„ „ ржаного хлѣба	—
„ „ рису	227
„ „ макаронъ	—
„ „ саго	228
„ „ тыквы	—
„ „ бѣлаго хлѣба	—
Маседуанъ	229
О мукѣ вообще	—
Хлѣбъ изъ овсяной муки	230
„ „ грэгэмской муки	—
„ прѣсный	—
„ картофельный	—
„ съ рисомъ	231
„ съ содой и пахтаньемъ	—
„ заварной	—
„ ситные заварные	232
Хлѣбцы грэгэмскіе	—
Булки изъ бѣлой муки	—
„ грэгэмскія	233
„ съ картофелемъ	—
Булочки картофельныя	—
„ французскія къ чаю	234
Галты грэгэмскія	—
„ рыхлыя	—
„ овсяныя	—
„ тоже	235
Лепешки изъ ржаной муки	—
Печенье къ завтраку	—
„ изъ овсяной муки	—
„ грэгэмское	236
„ тоже	—

Печенье содовое	Стр. 236
„ шотландское	237
Сухари грэгэмскіе	—
Хлѣбы вегетарианскіе пшеничныя	—
„ „ ржаные	238
„ „ изъ кукурузы	—
Хлѣбъ грэгэмскій	239
Хлѣбы ржаные ситные и рѣшетные	—
„ по американски	241
„ неклеванный	242
„ ситные съ картофелемъ	—
„ кислосладкій	—
„ тоже	243
„ тоже	—
„ тоже скороспѣлый	244
Булки очень вкусныя	—
„ тоже	—
„ заварные	—
Крендели обыкновенные	245
„ заварные	—
„ жареные	—
„ выборгскіе	—
Папушникъ малороссійскій	246
Тѣсто на дрожжахъ обыкновенное	—
„ „ „ сдобное	247
„ слоеное	—
„ рассыпчатое	—
„ рубленое	—
„ тоже	248
Бисквиты	—
„ тоже	—
„ французскіе	—
Сухари	249
„ тоже	—
„ тоже	—
Безе	—

	Стр.
Волованы	250
Вѣнчики	—
Коржики	—
Печеніе пирожное	—
„ вѣнское	—
„ миндальное	251
Завитки	—
Рожки	—
Печеніе берлинское	252
„ песочное	—
Марципаны	—
Лепешки миндальные	253
Печеніе сухое миндальное	—
Мазарины	—
Печеніе мелкое	254
„ лимонное	—
Пирожки слоеные	—
Тортъ миндальный	—
„ вѣнскій	255
„ разсыпчатый	—
„ шоколадный	256
„ орѣховое	—
„ фисташковый	257
„ бисквитный	—
„ сливочный	—
„ китайскій	258
„ бишовъ	—
Варенье изъ дыни	—
„ „ апельсинъ	259
„ „ лимоновъ	—
„ безъ воды	—
	260

ОТДѢЛЪ VII.

Бюда подаваемая въ особыхъ случаяхъ, а такъ же завтраки и холодныя закуски.

	Стр.
Блины гречневые	263
„ то же	—
„ гречневые съ пшеничною мукой	—
„ самые лучшіе	—
„ красные	—
„ Гурьевскіе	265
„ скороспѣлые	—
„ съ морковью	—
„ манные	266
Кутя	—
„ то же	267
Пасха	—
„ кондитерская	—
„ розовая	268
Баба заварная	—
„ то же	269
„ миндальная	—
„ тюлевая	270
„ польская	—
„ греческая	—
„ малороссійская	271
„ шафранная	—
„ кондитерская	272
„ разсыпчатая	—
„ шоколадная	—
„ обыкновенная	273
„ то же	—
Куличъ заварной	274
„ шоколадный	—
„ польскій	—
Мазуреки	275

Завтраки и холодные закуски.

Крокеты изъ макаронъ	276
„ „ картофеля	—
Клецки гречневые на молокѣ	—
„ изъ картофеля	—
„ „ муки	—
„ манная	—
„ изъ бѣлаго хлѣба	277
„ по шведски	—
„ изъ крупъ	—
„ яичная	—
„ изъ творогу	—
Котлеты изъ гречневой каши	—
„ „ пшенной каши	—
„ „ чечевицы	—
Голушки гречневые	278
Лазанки	—
Лемешка малороссійская	—
Масло сливочное	—
Грибы жареные	279
„ въ сметанѣ	—
„ тушеные	—
„ а-ля-пулетъ	—
„ соленые жареные	—
„ сушеные жареные	280
Икра грибная	—
Каши	—
Капуста сафой	—
„ цвѣтная	—
„ брюссельская	281
„ обыкновенная	—
„ красная	—
„ кислая	—
Кочерыжки капустныя	—

Стр.

Стручки бобовъ	281
„ гороха	—
Горохъ	—
Шпинатъ	—
Лебеда	—
Щавель	282
Мхали по грузински	—
Крапива молодая	—
Разсада	—
Соусъ изъ салата	—
Листья рѣдки и рѣдски	—
Рѣдка	—
Мнихи	—
Мамалыга	183
Омлетъ рисовый	—
„ со свеклою	—
„ съ фасолью	284
„ съ картофелемъ	—
Чечевица съ гренками	—
„ тушеная	—
Простокваша	285
Варенецъ	—
Груша земляная	—
Морковь	—
Цимисъ жиловскій	286
Винегредъ сборный	—
Драчены	—
Рѣпа	—
Картофель	—
Брюква	—
Яйца	287
Яичницы	—
Тартины	—
Мышки картофельныя	—
Пампушки польскія	—
Лукъ испанскій въ сметанѣ	—

Стр.

Рѣдька или рѣдись въ сметанѣ.	Стр. 287
" " " съ масломъ.	288
Томаты.	—
Творогъ со сметаной.	—
Макароны.	—
Грибы соленые или маринованные.	—
Сыры.	—

ОТДѢЛЪ VIII.

Разные напитки какъ-то: воды, квасы, кислые щи и проч.

Вода малиновая.	291
" смородинная.	—
" брусничная.	—
" рябиновая.	—
" имбирная.	292
" изюмная.	—
" яблочная.	—
" грушевая.	293
Питье апельсинное.	—
" лимонное, лимонадъ.	—
Аршадъ. Миндальное молоко.	—
Молоко маковое и конопляное.	294
Питье клюквенное.	—
Квасъ бѣлый.	—
" красный.	—
" имбирный.	295
" сухарный.	—
" лимонный.	296
" клюквенный.	—
" малиновый.	—
" черной смородины.	—
" клубничный.	—
" земляничный.	297
" вишневый.	—

Квасъ яблочный.	Стр. —
" грушевый.	—
" рябиновый.	—
Пиво домашнее.	—
Кислые щи.	—
Медъ отличный.	298
" лимонный.	—
" апельсиновый.	—
" малиновый.	299
" клюквенный.	—
" вишневый.	—
" изъ черной смородины.	—
" клубничный.	—
" земляничный.	—
Амброзія.	—
Шоколадъ.	300
Сбитень.	—
Кофе (см. I отдѣлъ).	—
Напитки для возбужденія аппетита.	301
Чай земляничный.	—

ОТДѢЛЪ IX.

Заготовки.

Салатъ изъ турецкаго перцу.	305
" " брусничнаго варенья.	—
" " брусники съ рѣдькой.	306
" " свеклы.	—
" " смородины.	—
" " дыни.	—
Брусника моченая.	—
Яблоки моченые.	307
Морошка моченая.	—
Арбузы моченые.	—
" " маринованные.	—

	Стр.
Огурцы соленые.	307
„ въ тыквѣ	308
„ маринованные, корншоны.	—
„ зеленые и корншоны	—
Грибы маринованные	309
„ соленые	—
Шпинатъ.	—
Лебеда	—
Щавель	—
Батвинья	310
Уксусъ для маринованія салатовъ	—
„ „ фруктовъ и ягодъ	—
„ „ овощей огородныхъ.	—
Фасоль стручки соленые	—
Горохъ зеленый.	311
Стручки лопатки гороховые	—
Спаржа	—
Цветная капуста	—
Фасоль лопатки консервъ.	—
— лущеная консервъ	—
Горошекъ соленый.	312
Томатъ	—
Горчица крѣпкая скороспѣлая	—
— русская крѣпкая	—
— французская	313
Тоже	—
Тоже	—
Горчица англійская	—
Тоже	314
Тоже	—
Горчица яблочная	—
— грушевая	—
Капуста шинкованная.	—
— рубленая	315
— кислая качанная	—
Пикули	—

	Стр.
Тоже по англійски.	315
Соя грибная.	316
Тоже	—
Соя изъ шампиньоновъ	—
Грибной порошокъ.	—
Грибы сушеные.	317
Крупа экономическая	—
Сыръ картофельный	—
— покшесь	—
— изъ творогу	318
Молоко сгущенное.	—
— сухое	319
Укропъ	—